

Emanuela Grimalda



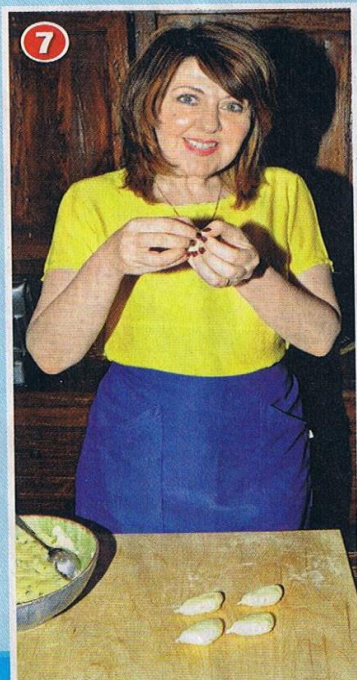
Arbatax (Ogliastra). Emanuela Grimalda inizia a preparare l'impasto: «Lavoro l'impasto di farina, uova e acqua fino a ottenere un composto omogeneo».



Arbatax (Ogliastra). Emanuela Grimalda continua a preparare la pasta: «Dopo avere fatto riposare l'impasto per una mezz'ora, tiro la pasta usando una sfogliatrice, ottenendo così una sfoglia sottile».



Arbatax (Ogliastra). Emanuela Grimalda va avanti nella lavorazione: «Dopo avere tirato la sfoglia di pasta, ne ricavo tanti dischi del diametro di circa dieci centimetri».



Arbatax (Ogliastra). Emanuela Grimalda passa a farcire i suoi culurgiones: «Faccio lessare le patate, quindi le schiaccio, le metto in una terrina e aggiungo la menta fresca e il pecorino grattugiato. Mescolo il tutto. A questo punto, metto la farcia dentro la pasta e la richiudo, proprio come si fa con i ravioli».



Arbatax (Ogliastra). Emanuela Grimalda prepara il sugo per i culurgiones: «Faccio scaldare l'olio, poi aggiungo i pomodorini e li lascio andare a fuoco medio».



Arbatax (Ogliastra). Emanuela Grimalda ultima la ricetta: «Quando il sugo è pronto unisco il basilico fresco, cuocio i culurgiones in acqua salata, poi li scolo e li unisco al condimento».