

Emanuela Grimalda



**Arbatax (Ogliastra).** Emanuela Grimalda inizia a preparare il suo minestrone di verdure: «Prendo una costa di sedano e, dopo averne tolto i "fili", lo taglio a pezzetti».



**Arbatax (Ogliastra).** Emanuela Grimalda va avanti nella preparazione della sua ricetta: «Dopo avere fatto a pezzetti il sedano, passo a occuparmi delle zucchine: le taglio a dadini».



**Arbatax (Ogliastra).** Emanuela Grimalda continua a lavorare sul tagliare: «Dopo zucchine e sedano, è il turno delle melanzane: le taglio a pezzi né troppo grossi né troppo piccoli».



**Arbatax (Ogliastra).** Sopra, Emanuela Grimalda taglia pomodorini e prezzemolo; sotto, mette tutti gli ingredienti nel tegame di rame.



**Arbatax (Ogliastra).** Emanuela Grimalda aggiunge un nuovo ingrediente alla ricetta: «Una volta che tutte le verdure a cubetti sono nel tegame, metto il sale e poi verso una dose generosa di olio extravergine di oliva».



**Arbatax (Ogliastra).** Emanuela Grimalda ultima il piatto: «Quando tutte le verdure, con l'olio e sale, sono nel tegame, aggiungo dell'acqua, e metto a cuocere a fuoco lento per circa un'ora».

**«Dentro al tegame di rame, gli ingredienti devono cucinare a fuoco lento per circa un'ora»**



**FINE**