

PIZZOCCHERI

Si tratta di un piatto della Valtellina e della Valchiavenna che io trovo eccezionale, adatto generalmente alla stagione fredda ma apprezzabilissimo anche in estate in montagna.

I pizzoccheri sono delle tagliatelle confezionate con farina di grano saraceno mescolato a farina di grano normale. Si trovano in tutti i supermercati sotto forma di pasta secca.

Le quantità sono indicativamente le seguenti:

250gr. di pasta secca

250gr. di patate

200gr. di formaggio bitto (si può usare l'emmenthal)

250gr. di verdura già pulita (coste in particolare, si possono unire a qualche foglia di cavolo)

50gr. di burro, aglio, salvia e parmigiano grattugiato.

Mettere a cuocere in una pentola d'acqua salata la verdura tagliate a strisce le patate a tocchetti ed in fine la pasta, valutando i tempi di cottura dei tre ingredienti. Sciogliere e insaporire a parte il burro con l'aglio e la salvia. Scolare la pasta con le verdure, metterle in una teglia da forno alternandole con formaggio tagliato a cubetti. Esauriti questi ingredienti, condire con burro fuso eliminando aglio e salvia, spolverare con parmigiano e passare in forno a 180° per circa 20 minuti.