

---

# Pizzoccheri della Valtellina

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Una delle colture più tradizionali della Valtellina è quella del grano saraceno, la cui farina "bigia" è l'ingrediente principale di ricette come la polenta taragna (bianca di gusto delicato) ed i pizzoccheri. Questi ultimi, sono delle tagliatelle corte e scure ottenute dall'impasto, per l'appunto, di farina di grano saraceno e di farina di frumento. Si possono trovare in commercio, ma sarebbe meglio se fossero fatti a mano: in tal modo si manterrebbe intatto il loro originale gusto e la loro fragranza.

**INGREDIENTI** (per 4 persone) Per i pizzoccheri: 200 grammi di farina di grano saraceno, 200 grammi di farina di frumento, q.b. di acqua. Per il condimento: 2 patate, 200 grammi di cavolo verza o bietola, 40 grammi di burro, 2 spicchi di aglio, qualche foglia di salvia, 150 grammi di fontina, 150 grammi di asiago, 150 grammi di parmigiano grattugiato, q.b. di sale.

**PREPARAZIONE** Per i pizzoccheri: mescolare la farina di grano saraceno con la farina bianca ed aggiungere un po' alla volta l'acqua, fino ad ottenere un impasto non troppo morbido, altrimenti sarebbe troppo difficile lavorarlo. Stendere la pasta con il matterello fino ad ottenere una sfoglia di circa 1 millimetro di spessore, quindi dividere in strisce larghe circa 5 centimetri, sovrapporle e tagliare delle tagliatelle larghe un centimetro. Lavare, spezzettare il cavolo verza o la bieta e le patate, quindi lessare il tutto in abbondante acqua salata; nella stessa pentola mettete anche i pizzoccheri calcolando i tempi di cottura in modo da scolare tutto bene al dente. Nel frattempo, tagliare il formaggio Pressi a listarelle molto sottili ed in un pentolino sciogliere il burro e farvi dorare due spicchi di aglio insaporendo il tutto con qualche foglia di salvia (questi ultimi toglierli non appena prenderanno colore). Scolare i pizzoccheri con le verdure ed eliminare con cura l'acqua in eccesso, quindi in una pirofila da forno disporre un primo strato di pasta mista a verdura, distribuendo sulla superficie un misto di parmigiano, asiago, fontina e burro alla salvia. Terminare con un'abbondante spolverata di Parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Far gratinare in forno alla temperatura di 200°C per circa 10 minuti, fino a quando la superficie risulti ben dorata.

**PRESENTAZIONE** Questo piatto va servito molto caldo, altrimenti rischierete che il formaggio, raffreddandosi, si indurisca e non sia più morbido e "filante". Accompagnare il piatto con un buon bicchiere di vino rosso corposo. Cristina Orlandi [cristina.orlandi@cosacucino.it](mailto:cristina.orlandi@cosacucino.it) [www.cosacucino.it](http://www.cosacucino.it)