Pizzoccheri con verza patate formaggio burro e salvia

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto tipico della Valtellina a base di grano saraceno, delizioso e molto semplice da preparare...

La ricetta è molto semplice da preparare e per l'appunto davvero deliziosa.

Ingredienti per quattro persone

400 g farina di grano saraceno
100 g farina bianca
200 g burro
250 g formaggio Valtellina Bitto o altrimenti Casera
150 g formaggio in grana grattugiato
200 g di verze
250 g di patate
uno spicchio di aglio
un ciuffo di salvia
pepe
sale

Preparazione:

Per iniziare occorre preparare i pizzoccheri veri e propri: mescolare setacciando le due farine quindi impastarle con acqua e lavorarle per 5 minuti. Tirare la pasta ottenuta con il mattarello sino ad uno spessore di 2 o 3 millimetri, tagliare quindi a strisce di circa 8 centimetri; sistemare le strisce una sopra l'altra aggiungendo della farina tra ogni stato e tagliarle nel verso della larghezza, ottenendo così delle tagliatelle della larghezza di circa 5 centimetri.

Tagliare le verze a piccoli pezzi, pelare le patate e tagliarle a tocchetti (cubetti) quindi cuocerle in acqua salata bollente quindi unire i pizzoccheri e cuocerli il tutto per altri dieci minuti.

Nel frattempo scaldare una teglia a bagnomaria o in forno a circa 80 gradi, quindi passato il tempo scolare con le verdure e i pizzoccheri con una schiumarola e versarli via via a strati nella teglia calda coprendo ogni strato il grana grattugiato e il bitto fatto a scaglie o tocchetti piccoli.

Far andare il burro con l'aglio e un ciuffetto di salvia lasciandolo imbrunire, rimuovere lo spicchio d'aglio e versarlo sui pizzoccheri quindi spolverare con pepe nero.

Buon appetito a tutte e tutto con questo storico e buonissimo piatto valtellinese.