

PIZZOCCHERI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate,
- alcune foglie di verza,
- 150 g di burro,
- 1 rametto di salvia,
- 300 g di formaggio bitto o simile.

Per la pasta:

- 8 manciate di farina di grano saraceno macinata fine,
- 4 manciate di farina bianca,
- sale.

Preparate la pasta: in una grossa terrina mescolate assieme la farina bianca, quella di grano saraceno e il sale necessario.

Aggiungete un po' d'acqua e impastate, unendo man mano altra acqua in modo da ottenere un impasto liscio e duro.

Lavoratelo come fate per la normale pasta all'uovo, ma non troppo a lungo.

Stendete quindi la pasta sulla spianatoia in una sfoglia non troppo sottile, servendovi del matterello, e tagliatela in strisce lunghe cinque centimetri e larghe uno.

Sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti; lavate le foglie di verza, sgocciolatele e riducetele a striscioline.

Mettete gli ortaggi a cuocere in una capace pentola con abbondante acqua salata.

Quando le patate sono cotte, buttate in pentola anche la pasta e fatela lessare al dente, dopodiché scolatela insieme alle verdure.

Disponete i pizzoccheri a strati in un piatto di portata fondo, caldo, distribuendo su ogni strato abbondante Bitto tagliato a fettine e parte del burro, fatto rosolare in precedenza in una casseruolina con le foglie di salvia.

Servite i pizzoccheri ben caldi.

CONSIGLI.

Questo tradizionale piatto della Valtellina, originario della località di Teglio, è diventato ormai famoso e apprezzato un po' ovunque e la tipica pasta scura si può trovare già pronta in tutti i negozi di alimentari.

Tuttavia per apprezzare al meglio i pizzoccheri è consigliabile preparare la pasta fresca.