

PIZZOCCHERI LEGGERI

Ingredienti per 2 persone:

- 180 g di pasta tipo pizzoccheri,
- 100 g di bietole,
- 1 patata,
- 40 g di formaggio fontina,
- 20 g di burro,
- 20 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 6 foglie di salvia,
- sale,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine.

Mettete a cuocere in abbondante acqua salata la patata sbucciata e affettata con le bietole pulite e tagliate a pezzetti.

Dopo 15 minuti aggiungete la pasta e finite la cottura.

Scolate i pizzoccheri con la verdura e travasateli in una zuppiera alternandoli con fettine sottili di fontina.

Fate sciogliere il burro con la salvia.

Spegnete e incorporate l'olio, quindi condite il contenuto della zuppiera.

Aggiungete il formaggio grana e servite.