

PIZZOCCHERI VALTELLINESI A MODO MIO

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione da 500 g di pizzoccheri valtellinesi,
- un piccolo cavolo cappuccio (o metà se fosse grosso),
- quattro o cinque coste di bietola,
- 2 patate,
- sale,
- 100 g di burro,
- uno spicchio d'aglio,
- 3 foglie di salvia,
- pepe,
- 100 g di fontina od altro formaggio simile tagliato a fettine sottilissime,
- parmigiano grattugiato molto abbondante.

Pulite e lavate bene le verdure tagliando il cavolo a striscioline e spezzettando le coste delle bietole; pelate e riducete a pezzi le patate.

Ponete al fuoco una grossa pentola, colma di acqua salata, e che contenga sia i pizzoccheri (pasta con grano saraceno), sia le verdure.

Non appena l'acqua bollerà, gettatevi questi ingredienti contemporaneamente: saranno pronti nel medesimo tempo di cottura; perciò scolateli non appena la pasta sarà cotta e poneteli in una zuppiera di servizio scaldata precedentemente. Nel frattempo avrete preparato il condimento in un apposito tegamino, facendo imbiondire il burro con lo spicchio d'aglio spappolato, le foglie di salvia e una buona spolverizzata di pepe macinato fresco.

Versatelo sui pizzoccheri insieme alla fontina e ad abbondante parmigiano grattugiato e servite caldissimo mentre il formaggio filerà insieme al burro fuso.

"Pizzoccheri valtellinesi a modo mio".

I pizzoccheri sono un tipo di pasta fatta con grano saraceno.