



mangiaredadio

PIZZOCCHERI ORIGINALI DI TEGLIO

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 g farina grano saraceno
75 g farina 00
170 cc acqua fredda
150 g burro di ottima qualità
200 g formaggio Valtellina Casera DOP
100 g formaggio grana grattugiato
200 g verze
200 g patate
1 spicchio d'aglio
pepe



PREPARAZIONE

Mescolate le due farine senza sale, impastatele con l'acqua e lavoratele per circa 5 minuti. Con il mattarello tirate la sfoglia a uno spessore di 1 millimetro dalla quale ricaverete delle fasce di 7-8 centimetri. Infarinatela abbondantemente e continuamente con la farina di grano saraceno, sovrapponetela e tagliatela nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 millimetri.

Tuffate le patate a tocchetti in acqua salata. Portate a ebollizione e cuocete 5 minuti. Aggiungete le verze e i pizzoccheri e lasciate cuocere altri 10 minuti, schiumando accuratamente. A cottura terminata, raccogliete il tutto con la schiumarola e adagiate una parte in una teglia ben calda, cospargete con il Casera DOP a scaglie e il grana grattugiato, alternando gli strati di pizzoccheri e formaggio.

Friggete il burro con l'aglio lasciando colorire, prima di versarlo sui pizzoccheri.

Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spolverata di pepe.