

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA FATTI IN CASA

INGREDIENTI (per 800 g di pizzoccheri – 6 persone)

(per i pizzoccheri della Valtellina fatti in casa)

310 g di farina grano saraceno

190 g di farina 00

280 g di acqua

(per il condimento)

150 g burro di ottima qualità

220 g formaggio Valtellina Casera DOP

80 g formaggio grana grattugiato

200 g verze

200 g patate

2 spicchi d'aglio

pepe



PREPARAZIONE

Portate l'acqua a una temperatura di 50°. Aiuterà gli amidi del grano saraceno ad amalgamarsi più facilmente.

Mescolate le due farine, impastatele con l'acqua e lavoratele per almeno 5 minuti, in modo da rendere il composto il più elastico possibile.

Con il mattarello tirate la sfoglia a uno spessore di 2/3 millimetri da cui ricaverete delle strisce di 7-8 centimetri.

Infarinatete abbondantemente con la farina di grano saraceno, sovrapponetele e tagliatele nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 0,5/1 cm.

Ottenuti i pizzoccheri, preparate la linea per il condimento: grattugiate il grana, riducete il formaggio a scaglie, tagliate a fette la verza (eliminando la parte coriacea), sbucciate le patate e riducetele a cubetti.

Tuffate in acqua salata le patate a tocchetti. Portate a ebollizione e cuocete 1 minuto.

Dopodiché aggiungete i pizzoccheri, rimestando e schiumando accuratamente.

Dopo 5 minuti, calate anche le verze.

Da questo momento, calcolate 8 minuti per poi scolare.

È fondamentale che tutti gli elementi cuociano insieme, per equilibrare le sostanze sia dal punto di vista nutritivo che digestivo.

A cottura terminata, raccogliete 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 servite i pizzoccheri bollenti con una spolverata di pepe.