

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Pizzoccheri alla valtellinese



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

30 min



**TEMPO DI
COTTURA**

15 min



PORZIONI

4 persone



**PREPARATA
DA**

M. Saleme 4G
Prof.N. Sabatino



Sforzato di
Valtellina
DOCG

Ingredienti

Farina di grano saraceno (macinato a pietra) 400 g
Farina 0 (macinata a pietra) 100 g
Acqua (alla temperatura di 50°) 285 g

PER CONDIRE

Burro (di malga) 80 g
Formaggio latteria (semigrasso) a temperatura ambiente 180 g
Grana Padano DOP 40 g
Patate 240 g
Aglio 2 spicchi
Verza 200 g

PER SALARE L'ACQUA DI COTTURA

Sale marino integrale (grosso) 60 g

Preparazione

- Versare in una ciotola la farina 0 e quella di grano saraceno nelle dosi indicate;
- mescolare bene e aggiungere l'acqua alla temperatura di 50°;
- trasferire il tutto su una spianatoia leggermente infarinata con farina di grano saraceno;
- lavorare l'impasto in maniera energica fino ad ottenere un panetto elastico ma non troppo morbido;
- tirare con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia di circa 2-3 mm di spessore ;
- rifilare i bordi in modo da ricavare un rettangolo;
- spolverizzare leggermente la superficie con altra farina di grano saraceno e tagliate con un coltello dalla lama affilata in strisce di circa 7 cm di larghezza e poi ciascuna in fettucce dello spessore di circa 0,5-1 cm;
- mettete sul fuoco un tegame con 6 lt di acqua;
- pulire e tagliare a striscioline sottili la verza;
- pelare e tagliare le patate a mezzesfere;
- cuocere le patate in acqua a bollire con 60 g di sale e, dopo circa 2 minuti, unire le verze;
- dopo circa 4 minuti versare metà dei pizzoccheri, girandoli delicatamente per evitare che si attacchino, e quindi aggiungere i restanti sempre lentamente;
- mescolare ancora e cuocere per circa 4 minuti;
- in un tegame sciogliere il burro con gli spicchi d'aglio in camicia tagliati a metà e lasciarlo andare a fuoco medio-basso fino a quando non assumerà un bel colore nocciola;
- in un tegame ampio e basso, riscaldato ponendolo sulla pentola di cottura dei pizzoccheri, fondere metà del formaggio precedentemente tagliato a cubetti;
- scolare i pizzoccheri e disporne una metà sul formaggio fuso;
- aggiungere il rimanente formaggio e ricoprire con l'altra metà dei pizzoccheri;
- senza mescolare porre il tegame sulla pentola utilizzata per la cottura dei pizzoccheri lasciandola su fuoco basso;
- insaporire con il Grana grattugiato e coprire con un canovaccio: in questo modo il calore dei pizzoccheri, delle verze e delle patate aiuterà il formaggio a fondere;
- aggiungere quindi il burro fuso in precedenza e mescolare delicatamente avendo cura di togliere prima l'aglio;
- impiattare e servire i pizzoccheri ben caldi e filanti!

Informazioni Nutrizionali

799 CALORIE PER PORZIONE

