

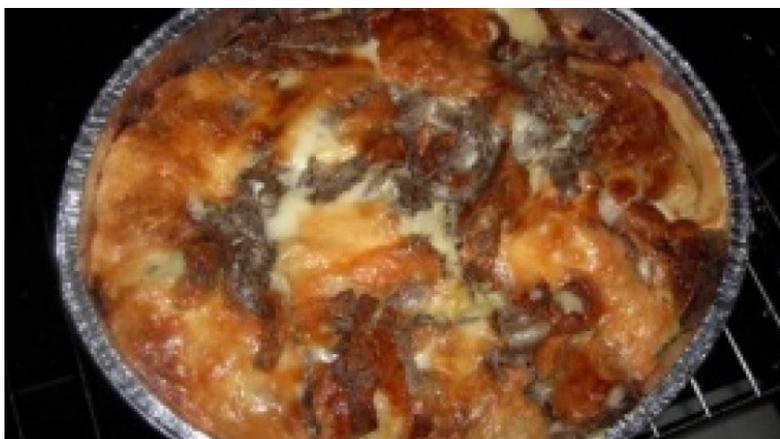
PRIMI PIATTI

Pizzoccheri con verza

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di pizzoccheri
3-4 patate
1 verza
1-2 spicchi d'aglio
200 g di fontina a fettine
100 g di burro
100 g di panna da cucina
abbondante parmigiano grattugiato
poca salvia
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Pelate le patate e tagliatele a pezzi piuttosto grossi.

Pulite la verza e scegliete le foglie più tenere.

Mettete a bollire in una pentola abbondante acqua salata.

Buttateci per prime le patate.



3 Poi la verza.



4 Infine la pasta.



5 E fate cuocere.

In una padella mettete il burro con l'aglio e la salvia e fate soffriggere.

Scolate la pasta con la verza e le patate e saltatela in padella con il condimento unendo la panna.



- 6 Imburrate ed infarinate una tortiera da 28 cm, rivesite il fondo con poca pasta, coprite con poca fontina tagliata a fettine e proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti.



- 7 terminate con pepe e parmigiano.

Infornate a 220°C per 7 minuti.

