

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri valtellinesi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di pizzoccheri
300 g di patate
250 g burro
300 g di verza e bietole
500 g di formaggio Bitto o Casera oppure
Tilsit Ferrari
salvia
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Lavare le bietole e la verza, tagliarle a striscioline non troppo larghe. Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti. Tagliare a cubetti il formaggio.



- 3 Mettere una pentola sul fuoco con abbondante acqua salata, quando l'acqua bolle versare le patate con le verze e le bietole e farle cuocere 10 minuti circa, fino a quando le verdure saranno semicotte.



4 Aggiungere i pizzoccheri e farli cuocere per 12 - 15 minuti.



5 Fondere in un tegamino il burro e la salvia tagliata a pezzettini.



6 Quando la pasta è cotta scolarla insieme alla verdura ormai ben cotta e mettere il tutto in una casseruola da forno o in una pirofila.



7 Aggiungere il formaggio a pezzettini.



8 Aggiungere il burro fuso con la salvia.



9 Mescolare bene e ripassare in forno ben caldo per 10 minuti, fino a quando il formaggio sarà ben sciolto.



10 Togliere dal forno e servire subito.





Per 6 persone.

NOTE