

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri alla valtellinese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **pizzoccheri alla Valtellinese** sono un **piatto rustico e saporito**, tipico delle montagne lombarde.

La **bontà di questa ricetta** dipende da un sapiente mix di **ingredienti semplici e genuini**: la **farina di grano saraceno**, tipica della Valtellina, dona un gusto deciso e ricco già nell'impasto, mentre le **patate** e la **verza** aggiungono morbidezza al condimento tipico di questo [primo piatto](#) che viene, infine, arricchito da un condimento di **burro fuso**, **aglio** e **formaggio Casera e Grana Padano**.

I **pizzoccheri** sono un **piatto conviviale**, perfetto per essere gustato in compagnia di amici e familiari.

Il gusto deciso dei **pizzoccheri alla Valtellinese**

conquisterà anche il più critico dei buongustai,
cosa aspetti a provare la nostra ricetta?

INGREDIENTI PER I PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE

FARINA DI GRANO SARACENO 400 gr

ACQUA 270 gr

FARINA 0 100 gr

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO DEI PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE

CAVOLO VERZA 600 gr

PATATE 500 gr

FORMAGGIO CASERA DOP 200 gr

BURRO 100 gr

GRANA PADANO 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

COME SI PREPARANO I PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE

- 1 Per preparare i pizzoccheri alla valtellinese, comincia versando la farina di grano saraceno in una ciotola, poi aggiungi la farina 0. Mescola insieme le due farine e aggiungi l'acqua. Impasta finché tutta l'acqua sarà assorbita dalla farina.





2 Trasferisci l'impasto sul tavolo per lavorarlo e impasta per bene qualche minuto finché non ottieni una consistenza liscia ed omogenea, se ti sembra troppo asciutto, inumidisciti le mani e continua ad impastare.

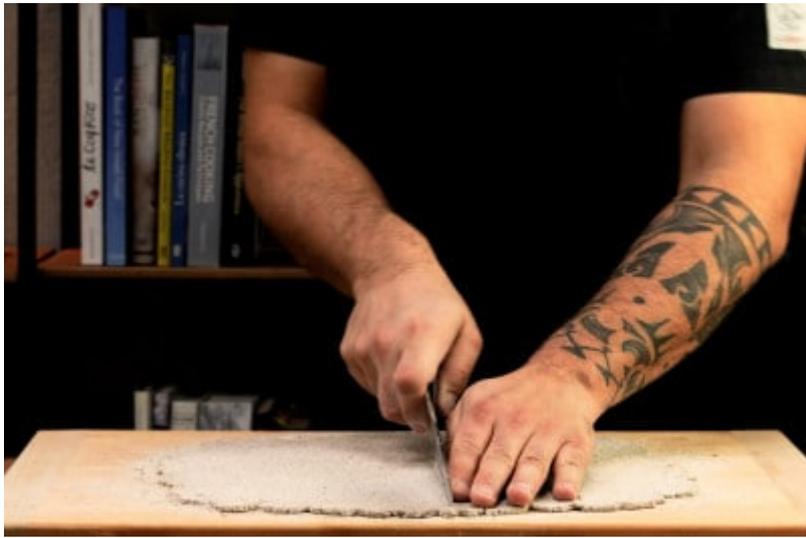
Prosegui ad impastare fino ad ottenere un panetto liscio e compatto. Spiana la pasta dei pizzoccheri con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia alta 2/3 mm.

Fai attenzione, questo non è un impasto elastico quindi bisogna tirarlo poco alla volta.





3 Spolvera ancora con farina e dividi a strisce larghe 8/9 cm. per far prima puoi misurare con le dita: ogni 4 dita, taglia una striscia di pasta. Sovrapponi le strisce, girale di 90 gradi e taglia i pizzoccheri di massimo 1 cm di larghezza. C'è chi li fa più corti e larghi, vedi tu poi come ti piacciono di più. Raccogli i pizzoccheri e mettili da parte finché non dovrai cuocerli.





4 Pela le patate e tagliale a cubetti di 2 cm di spessore. Taglia a pezzi la verza eliminando la parte centrale che potrebbe risultare fastidiosamente dura nel piatto finito.

Togli la crosta dal formaggio Casera (o latteria) e taglialo a fettine sottili. Più il formaggio è sottile, meglio si scioglierà.





- 5 In un padellino metti a sciogliere il burro con uno spicchio d'aglio lascia soffriggere per un paio di minuti. In una pentola ampia, metti a cuocere le patate in acqua salata. Lascia cuocere 2 minuti. poi metti a cuocere la verza





- 6 Subito dopo la verza puoi aggiungere i pizzoccheri. Aggiungili piano piano separandoli man mano che li metti in acqua. Lasciali cuocere 8 minuti, mescolando piano piano con un cucchiaio di legno. Scola con una schiumaiola in una pentola o una teglia capiente, e facendo un primo strato sul fondo con i pizzoccheri. Disponi una parte di formaggio e copri con altri pizzoccheri.





7 Vai avanti fino a che finisci pizzoccheri e formaggio. Infine, spolvera con grana padano e copri con un coperchio. Lascia riposare tutto per 2 minuti.

Togli l'aglio dal burro e versalo sui pizzoccheri.





8 Mescola brevemente e impiatta. Servi subito i pizzoccheri alla Valtellinese.



SE TI SONO PIACIUTI I PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE, PROVA

[Risotto alla milanese](#)

[Risotto allo zafferano](#)

[Pasta al gorgonzola](#)

[Cotoletta alla milanese](#)

[Ossibuchi alla milanese](#)

ANCHE QUESTE RICETTE.