

Pizzoccheri valtellinesi



Anche se sabato un'insperata giornata di sole mi ha permesso di lavorare un paio d'ore in giardino, il tempo non ispira più molti piatti estivi. Del resto, anche facendo acquisti, si vedono in prima linea altri ingredienti... questa volta per esempio ho visto un grande banchetto cosparso di verze che domandavano solo di essere portate a casa!

A una bella verza non si può dir di no e così, dopo gli acquisti, ho deciso di preparare i primi pizzoccheri della stagione.

Non una versione complicata ma quella più semplice e diffusa che potessi preparare.

Per esempio, dato che qui il bitto non si trova, ho rimediato con un formaggio locale abbastanza simile; alla peggio si potrebbe anche usare un latteria, volendo.

Per i pizzoccheri ho usato quelli secchi che si trovano abitualmente in commercio e mi riservo di presentare in futuro le diverse altre versioni, dai pizzoccheri freschi a quelli molto diffusi nei Grigioni, preparati alla guisa degli Spätzli.

Ed ecco qui le foto e la descrizione di come li ho preparati.

Ingredienti:

pizzoccheri secchi	gr	200
formaggio	gr	200
patate	gr	200
verza	gr	200
aglio	spicchi	2
salvia	foglie	5
burro	gr	100
sale e pepe		QB.

Preparazione:

Preparati tutti gli ingredienti, mettere a bollire una pentola piuttosto capace l'acqua.

Pelare le patate e tagliarle a dadolini; pulire il cavolo e tagliarlo a strisce di circa un centimetro di larghezza. Sbucciare l'aglio e schiacciarlo lievemente col bordo di un coltello.

Quando l'acqua arriva a bollire buttare le patate e, appena riprende a bollire, anche la verza.

Trascorsi cinque minuti aggiungere i pizzoccheri; la cottura richiederà ora circa 12' / 15'.

Nel frattempo mettere a soffriggere senza farlo colorare (o peggio bruciare) l'aglio col burro e la salvia; tagliare a dadolini il formaggio.

Appena i pizzoccheri son cotti (personalmente li amo lievemente al dente) spegnere il fuoco e con un mestolo forato scolare e disporre in una pirofila da servizio circa la metà della pasta e delle verdure.

Coprire i pizzoccheri coi dadolini di formaggio e aggiungere quindi il resto dei pizzoccheri.

Eventualmente scolare poi l'acqua in un colino per raccogliere la pasta e le verdure rimanenti.

Versare sopra il burro fumante con pure l'aglio e la salvia.

Mescolare e portare in tavola con la pirofila.

I pizzoccheri possono essere serviti in un normale piatto fondo o in piccoli vassoi ovali.