

PIZZÖCAR ALA PUS'CIAVINA



Pizzoccheri alla poschiavina



Difficoltà
media



Preparazione
30 minuti



Dosi per
4 persone



Costo
medio/basso

Foto di Mario Cramerì, Chef all'Hotel Albrici à la Poste hotelalbrici.ch



INGREDIENTI

- 300 g farina grano saraceno BIO
- 200 g farina bianca di frumento BIO
- 1/2 c sale
- 1-2 tazze d'acqua
- 150 g carote
- 150 g patate
- 150 g verza
- 250 g formaggio d'alpe grasso
- 150 g BIO Grottino o parmigiano
- 150 g burro fuso
- 1 spicchio d'aglio a fette
- 3-4 foglie di salvia
- pepe

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione in una pentola capiente ca. 3 litri d'acqua e un cucchiaino di sale. Mescolare le due farine e il sale, impastare con l'acqua e lavorare per circa 5 minuti. Con il matterello tirare la sfoglia fino ad uno spessore di 2-3 millimetri dalla quale si ricavano delle fasce di 7-8 centimetri. Cospargere le fasce di farina, sovrapporle e tagliarle nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 millimetri.

Altre gustose ricette della Valposchiavo: valposchiavo.ch/ricette

Pulire e tagliare a pezzi regolari la verdura e aggiungerla all'acqua bollente a seconda del tempo di cottura (carote, verza: ca. 20 min. patate: ca. 15 min). Inoltre possono essere aggiunti coste, piselli, fagiolini verdi o spinaci a seconda della stagione e del gusto.

Aggiungere i pizzoccheri nell'acqua dove ci sono le verdure ca. 10 min. prima del termine di cottura.



Scolare i pizzoccheri e le verdure con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere con formaggio BIO Grottino grattugiato e formaggio d'alpe grasso a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio.

Rosolare il burro con l'aglio e la salvia lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri.

Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

