

Pizzöcar ala pusc'ciavina (Pizzoccheri alla poschiavina)

ca. 3 l acqua portare a ebollizione con 1 c di sale

le verdure sono variabili secondo il gusto e le stagioni.

2-3 carote

100 g fagioli

3-4 patate pulire e tagliare a pezzi regolari, aggiungere all'acqua bollente a seconda del tempo di cottura.

1 cavolo rapa

100 g piselli

1 costa

alcune foglie di spinaci

1/4 verza piccola

Tempo di cottura:

carote, fagioli, piselli, rapa e verza ca. 30 min.

patate e coste ca. 15-20 min.

spinaci 8-10 min.

Pasta:

100 g farina di grano saraceno

200 g farina bianca

1/2 c di sale

ca. 1 tazza d'acqua

1 uovo

2 C d'olio

mescolate bene tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta piuttosto consistente lasciarla cadere nell'acqua dove ci sono le verdure ca. 5 min. prima del termine di cottura. Servirsi di un tagliere di legno e n coltello oppure del passatutto con i buchi grossi.

Condimento:

50 g di parmigiano grattugiato

2 C di burro fuso

1 piccola cipolla

1 spicchio d'aglio a fette

ev. 1-2 foglie di salvia

scolate bene i pizzoccheri e condire, riscaldare e friggere a colore brucicco il burro con la cipolla, l'aglio e la salvia, versare poi il tutto sui pizzoccheri. Servire ben caldi. Sono eccellenti se serviti con un buon "Valtellina".