

Pizzoccheri

I pizzoccheri, tipici della valtellina, sono un piatto semplice ma non certo leggero nella ricetta originale che prevede abbondanza di burro e formaggio fuso. Io li faccio a modo mio, usando olio d'oliva.

La pasta è fatta con metà farina di grano saraceno e metà bianca, sale, acqua tiepida. Si taglia a forma di tagliatellone spesse 2/3 mm, lunghe circa 5/7 cm e larghe 1, più o meno.

Ho tagliato le patate a dadini cercando di fare in modo che cuociano nello stesso tempo della pasta, circa 5 minuti al dente, e le ho buttate insieme alla pasta nell'acqua bollente salata.

Nel frattempo ho scaldato dell'olio d'oliva e ho fatto insaporire della salvia a pezzettini, poi le erbe tagliate a pezzi. Si possono usare anche verze o coste, se sono verdure di cottura più lunga si possono anche cuocere nell'acqua con la pasta, ma in padella rimangono più saporite.

Poi ho unito in padella pasta e patate, amalgamato bene col sugo per un minuto, spento il fuoco, unito il formaggio valtellina casera dop tagliato a dadini, mescolato velocemente e servito.

