



Pizzoccheri, ricetta tradizionale - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



pizzoccheri - valtellina - grano saraceno - casera

Premesso che io ho usato il prodotto confezionato, riporto gli ingredienti come suggerimento per la produzione casalinga.

Ingr.: semolato di grano duro, farina integrale di grano saraceno 25%, semola di grano duro, acqua.
Il formato è quello delle nostre tagliatelle fresche ma a pezzetti lunghi 5 cm

Ricetta tradizionale:

320 gr. di pizzoccheri

160 gr. di patate

120 gr. di bietole (la ricetta prevede l'utilizzo di verze, coste o spinaci)

160 gr. di casera (formaggio semigrasso della valtellina) in mancanza suggerirei fontina

2 spicchi d'aglio

burro

pepe

parmigiano

In acqua bollente salata versare le verdure a pezzetti con le patate a dadini e dopo 5 minuti aggiungere i pizzoccheri. Saltare l'aglio nel burro. Cuocere almeno 15 minuti la pasta, scolarla e saltarla col burro e il formaggio a cubetti. Pepare e cospargere di abbondante parmigiano.

[Vai alla discussione sul forum](#)