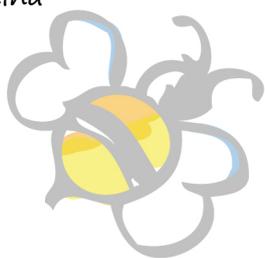




Pizzoccheri di chiavenna - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



eCucinando.it



Pizzoccheri - valtellina - taleggio -



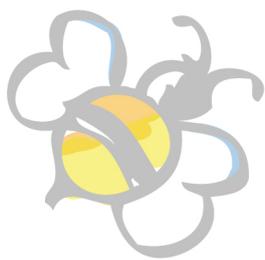
Sono completamente diversi dai quelli che conosciamo un pò tutti. Li ho mangiati in un locale tipico di Chiavenna e li ho trovati talmente deliziosi da rivolgermi al cuoco per le spiegazioni. Mi ha detto che usa soltanto farina 00 e latte e che impasta fino ad ottenere un composto non molto denso. Lo pone in un attrezzo apposito che ho visto (immaginate un tondo di acciaio inox con dei fori grandi quanto una moneta da 50 cent) ma, visto che qui non lo trovero mai, mi ha suggerito di bucare una vecchia padella con il trapano. L'impasto semiliquido fuoriesce dai fori direttamente nell'acqua in ebollizione dando ad ogni pezzo una forma diversa. Si scolano e si saltano con burro e formaggio d'Alpe (e qui è la fregatura per me che dovro cercare un surrogato alla lontana tipo fontina), pepe e parmigiano. Sono sublimi!!!
Qui la prova di Silvia:

Ho usato il taleggio (ma quello proprio buono, che ho acquistato questa mattina)...purtroppo non mi sono saputa giostrare bene con i cucchiaini ma nonostante la forma diciamo "particolare" di ogni pizzocchero...sono venuti benissimo, e ve li consiglio vivamente!!!!

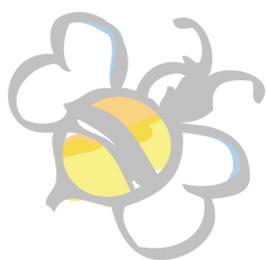


[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it