



5- Pizzoccheri

Difficoltà: media

Tempo: ca. 1 ora

INGREDIENTI (dosi per 4 persone):

250 / 300 g di **pizzoccheri ticinesi**
250 g di **burro**
200 g di **formaggio fondente** tagliato a dadini (tipo Fontina e Valtellina).
50 g di **formaggio grattugiato** (Sbrinz o Parmigiano)
200 g di **verze e/o coste**
250 g di **patate**
uno spicchio di **aglio, pepe**

PREPARAZIONE:

Lavare e tagliare le verze (o le coste) a piccoli pezzi e le patate a tocchetti. Cuocere le patate e le verze per ca. 10-15 min. in acqua salata. Aggiungere i pizzoccheri ticinesi e lasciare bollire per altri 10 min.

Raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere col formaggio grattugiato e a cubetti, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio.
Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri.
Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

OSSERVAZIONI:

La pasta per i pizzoccheri può essere fatta con il nostro **grano saraceno ticinese**.
Per questo vi invitiamo a consultare la ricetta numero 4 – Pasta per Pizzoccheri.