

Pizzoccheri alla valtellinese

Categoria: Saperi d'Italia - Lombardia



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min Cottura: 100 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso Difficoltà: Bassa

I **pizzoccheri alla Valtellinese** sono il piatto simbolo della cucina tradizionale *Valtellinese*, conosciuti un po' ovunque e molto apprezzati soprattutto nei mesi freddi.

Il nome, pizzoccheri, sembra derivare dalla radice pit o piz col significato di pezzetto o ancora dalla parola pinzare col significato di schiacciare, in riferimento alla forma schiacciata della pasta.

Altre ipotesi farebbero risalire la parola pizzoccheri dal longobardo bizzo, ovvero boccone, ma questa ipotesi etimologica sembra da scartare completamente. Nonostante un tempo venissero fatti a mano, al giorno d'oggi i pizzoccheri sono venduti sotto forma di pasta secca già imbastati e pronti alla cottura e sono realizzati con un tipo di farina particolare: la farina di grano saraceno.



Ingredienti per i pizzoccheri

>> Acqua 250 ml	
>> Farina di grano saraceno 400 gr	
>> Farina bianca 100 gr	
>> Sale 2 pizzichi	

ingredienti per il condimento

>> Aglio 1 spicchio		>> Patate 350 gr	
>> Bietole coste 250 gr		>> Pepe a piacere	
>> Burro 100 gr		>> Valtellina Casera dop 250 gr	
>> Grana Padano 150 gr			

Preparazione



Per prima cosa, per preparare i pizzoccheri alla valtellinese, preparate i pizzoccheri: in una ciotola, mescolate le due farine (1), aggiungete l'acqua (2) e impastate fino ad ottenere un panetto compatto (3).



Trasferitevi su una spianatoia e stendete la sfoglia con un mattarello (4), fino a uno spessore di 2-3 millimetri da cui dovrete ricavare delle fasce di 7-8 cm di larghezza (5). Sovrapponete le fasce ottenute alternandole con una spolverata di farina per fare in modo che non si attacchino tra loro, e tagliatele nel senso della lunghezza ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 millimetri (6). Lasciatele riposare su un piano infarinato cospargendole di farina.



Passate poi alla preparazione del condimento: mondate le coste ([clicca qui per vedere come fare](#)) e praticate un taglio a V lungo le venature delle foglie, quindi staccate il gambo. Siccome il gambo contiene delle parti filamentose, staccatele usando un coltello dalla lama liscia e dividetelo in bastoncini della larghezza di 1 cm in modo che si cuociano più velocemente (7). Quindi lavate gambi e foglie sotto l'acqua corrente. Sbucciate e tagliate in tocchetti le patate (8). A questo punto lessate le verdure in acqua bollente salata (9), lasciate cuocere per 5 minuti.



Poi unite anche i pizzoccheri (10). Dopo 10 minuti di cottura scolate i pizzoccheri con una schiumarola e versatene una parte in una teglia calda, cospargete con il Grana grattugiato e Valtellina Casera a scaglie (11), e proseguite alternando i pizzoccheri al formaggio. Fate sciogliere il burro insieme all'aglio fino a quando questo non si sarà colorito, eliminate l'aglio e fate colare il burro fuso sui pizzoccheri (12). Servite i pizzoccheri caldi con una spolverata di pepe macinato fresco.

Consiglio

Se volete dei pizzoccheri molto più conditi raddoppiate la dose di burro!

Curiosità

Il formaggio Bitto, è un formaggio semigrasso prodotto esclusivamente in Valtellina e protetto da un marchio di tipicità: Valtellina Casera.

Per assaporare i veri pizzoccheri dovete assolutamente utilizzare questo formaggio ma, se non lo avete a disposizione potete utilizzare anche della fontina anche se il risultato non è sicuramente lo stesso.