



Ricetta per Pizzoccheri



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 60 min

Ingredienti:

- 200 g farina di grano saraceno grossa RIEPER
- (a piacere usare metà del tipo grosso e metà del tipo fine)
- 100 g farina di gran tenero RIEPER tipo 00 blu
- 1 uovo
- 125 ml di latte
- sale
- 1 Cu olio di oliva

Preparazione:

Con tutti gli ingredienti preparare un impasto e lasciarlo riposare sotto una ciotola per almeno 30 min.

A mano o con la macchinetta tirare una sfoglia sottile e ridurla a tagliare o straccetti.

Bollire in acqua salata e servire a piacere.

Alla Valtellinese:

Tagliare a pezzetti due patate e un mazzo di erbette.

Pelare e tagliare a metà 5 spicchi d'aglio.

Fare bollire per 10-15 min. patate e erbette, poi aggiungere i pizzoccheri.

Nel frattempo rosolare in olio d'oliva l'aglio e delle foglie di salvia.

Quando i pizzoccheri sono al dente, scolare verdura e pasta.

Trasferire il tutto nella padella con l'olio, aggiungere delle scaglie di Parmigiano o fontina, miscelare e riscaldare bene.

In alternativa si possono adagiare gli ingredienti a strati in una pirofila e mettere gratinare in forno.