



Ricetta dei taroz, piatto tradizionale della Valtellina

by redazione | 2 Apr, 2020

La **Valtellina** è un'area alpina conosciuta per i suoi paesaggi naturali, di notevole pregio e magnifica bellezza, ma non da meno sono gli inconfondibili sapori delle sue specialità culinarie, tra cui spiccano sicuramente i **Pizzoccheri** della Valtellina IGP, piatto principe della cucina valtellinese, apprezzato in tutta Italia. Tra i piatti della tradizione e facili da preparare, vi sono i **Taroz**, una purea di patate e fagiolini conditi con formaggio e burro valtellinese.

Eccovi una semplice guida, passo passo, per cucinare questo piatto tradizionale di montagna.

Taroz ingredienti per 4 persone:

- 400 gr. di patate
- 300 gr. di fagiolini/fagioli
- 200 gr. di Valtellina Casera DOP
- 150 gr. di burro
- 1 cipolla
- sale e pepe qb



Preparazione dei taroz valtellinesi

Far bollire in acqua le patate sbucciate con i fagiolini. Lasciar cuocere bene e quindi scolare. Schiacciare il tutto con un cucchiaino di legno in modo da ricavarne quasi una purea.

Salare e pepare. Aggiungere alla purea di verdure il burro precedentemente soffritto con la cipolla e il formaggio Valtellina Casera DOP.

Si possono scoprire le altre ricette della tradizione valtellinese sul sito www.valtellina.it e sul ricettario “[Assaporiamo la Valtellina](#)”: una guida che racconta il territorio attraverso le ricette della tradizione e le rivisitazioni da parte di 10 chef che propongono i sapori del territorio con uno slancio innovativo.