

# la Repubblica

## I pizzoccheri della Valtellina



*Un impasto rustico dal colore scuro, con condimento generoso, per una ricetta nata come piatto unico.*  
***Seguici anche su Facebook***

Al giorno d'oggi li mangiamo, magari in quantità moderate, come primo piatto. Ma i pizzoccheri, conditi con patate, verza e una generosa dose di burro, nascono come piatto unico, particolarmente godibile in inverno. Si tratta di un tipo di pasta fresca tipica della Valtellina, in particolare della cittadina di Teglio, in Lombardia, dove la coltivazione del grano saraceno (chiamato "furmentùn", "fraina" o "farina negra") è attestata da oltre quattro secoli. Per valorizzare la ricetta simbolo a Teglio è stata fondata anche l'Accademia del Pizzocchero.

# La ricetta: Pizzoccheri della Valtellina

## Ingredienti per 4 persone:

350 g di farina di grano saraceno  
100 g di farina 00  
250 g di patate  
400 g di verza  
250 g di formaggio Valtellina Casera dop (o Bitto giovane)  
100 g di Bitto stagionato (o grana)  
200 g di burro  
due spicchi d'aglio  
facoltativo: una foglia di salvia  
sale e pepe q.b.

## Procedimento:

Versare la farina di grano saraceno mescolata alla farina sulla spianatoia e impastare con circa 200 ml di acqua. Lavorarla per circa 5 minuti poi formare una palla con l'impasto e farla riposare, coperta da un canovaccio, per circa un'ora.

Nel frattempo, sbucciare le patate e tagliarle a pezzi. Pulire la verza e tagliarla a listarelle. Stendere l'impasto col mattarello in modo non troppo sottile (circa 3 millimetri) e ricavare i pizzoccheri di circa 1 cm per 5.

Far bollire in una pentola capiente dell'acqua abbondante salata e immergervi le verze e le patate. Cuocere per 20 minuti quindi aggiungere nella stessa pentola i pizzoccheri.

In un pentolino sciogliere il burro a fuoco dolce e far stufare l'aglio tritato, se piace con una foglia di salvia. Quando i pizzoccheri saranno cotti, sgocciolarli insieme alle verze le patate.

Disporre in una pirofila calda un quarto dei pizzoccheri e verdure, distribuirvi sopra un quarto del Casera a scaglie, spolverizzare con il Bitto stagionato e una macinata di pepe e irrorare con un quarto del burro fuso con aglio. Proseguire a strati fino alla fine degli ingredienti. Non mescolare. Servire caldo.