
Esquire

I trucchi per fare i pizzoccheri, buonissimi e filanti come in Valtellina

Ecco come cuocere le verdure, stendere la pasta e qualche altro trucco direttamente dagli esperti.



I pizzoccheri sono la più importante specialità culinaria della Valtellina. E ormai sono conosciuti in tutto il mondo per il loro sapore così peculiare, per le note di salato che accompagnano la pasta al palato e per la consistenza, fragrante e considerata tra le più buone tra tutti i vari piatti di pasta presenti in Italia. Ma qual è la ricetta giusta per fare dei pizzoccheri a regola d'arte? Esistono dei trucchi per poter ottenere un piatto buono proprio come i pizzoccheri mangiati in Valtellina?

Innanzitutto, ma è una regola che vale un po' per tutte le ricette di pasta, la riuscita dipende dalla bontà degli ingredienti. La farina dev'essere di grano saraceno, e dev'essere di buona qualità, poi c'è il burro (per una porzione di pizzoccheri formato famiglia ci vogliono almeno 200 grammi di burro, e 400 di farina), e infine il formaggio: 250 grammi di Valtellina Casera DOP, e attenzione bene a non scegliere equivalenti di minor qualità.

A questo punto alla ricetta mancano solo 100 grammi di farina bianca (serve anche quella, 00 va più che bene), 200 grammi di verze, 250 di patate e uno spicchio d'aglio.

Il vero trucco per fare dei pizzoccheri buoni come in Valtellina sta nella cottura delle verdure e nel come troviamo l'equilibrio tra la salatura del formaggio e quella delle verdure stesse. In questo passaggio sta il risultato finale. Le patate - e questo è fondamentale - vanno tagliate solamente a pezzi grossi e il più possibile irregolari. Mentre invece la verza si taglia a spicchi regolari, allo stesso modo di una torta.

Ora, nell'acqua in cui facciamo cuocere le patate poi vanno messi i pizzoccheri, ed è per questo che la salatura iniziale, quella delle verdure, è fondamentale, perché servirà sia alle verdure che alla pasta. Dopo i primi due minuti di bollitura delle patate buttiamo le verze, e aspettiamo che la consistenza sia ideale per l'impasto.



Roberto Moiola / Sysaworld / Getty Images

Eccoci al passo più importante, impastare. Oggi, è vero, moltissimi preparano l'impasto col Bimby, ma in realtà l'opzione migliore è impastare a mano, e stendere poi la pasta col mattarello.

La lavorazione dell'impasto la portiamo avanti per circa cinque minuti, e qui c'è da usare un altro trucco: il grano saraceno non ha glutine, quindi è molto meno viscoso di quello normale. Dobbiamo assolutamente tenerne conto mentre impastiamo e dosiamo gli ingredienti. Dopo un po' di lavoro (e di fatica, ammettiamolo) avremo raggiunto la consistenza compatta che cerchiamo. Ecco un altro segreto della ricetta dei pizzoccheri originale, per evitare che l'impasto vada a sbriciolarsi serve usare un po' di acqua bollente, ma l'ideale è usare quella di cottura delle verdure.

Non ci rimane che tirare la pasta. Lo dicevamo poco fa: mattarello, olio di gomito e otterremo una forma perfetta, con consistenza e sapore proprio come il piatto valtellinese originale. Ora cuociamo i pizzoccheri nell'acqua (già salata e saporita, vi ricordate?) e non rimane che scolarli e condirli.

Il Valtellina Casera DOP è davvero il formaggio perfetto per i pizzoccheri, basta tagliarlo a striscioline e il sapore si sposerà perfettamente con quello della pasta. Se non abbiamo il DOP va benissimo il semigrasso Valtellinese latteria. Oltre al grana gratugiato, ovviamente.