

Ricette a quadretti

Non è dicembre senza i pizzoccheri



Anche quest'anno, come da tradizione, sta per svolgersi la **“pizzoccherata di compleanno”** che il nostro amico Giorgio organizza per festeggiare il suo compleanno. Purtroppo non potrò presenziare all'edizione 2010 ma voglio comunque dare il mio contributo per la buona riuscita dell'evento e perciò ne condivido con voi la vera ricetta, come insegna l'[Accademia del Pizzocchero](#)!

N. porzioni: 4

Tempo: 40 min

Ingredienti

- 400 gr pizzoccheri
- 200 gr burro
- 250 gr formaggio Valtellina Casera dop
- 150 gr grana grattugiato
- 200 gr verze
- 250 gr patate

Preparazione

1. Mettere a bollire per cinque minuti le verze tagliate a listarelle e le patate a dadini.
2. Aggiungere i pizzoccheri e far cuocere per 10 minuti.
3. Scolare e versare una parte dei pizzoccheri e delle verdure in una teglia calda e cospargere con scaglie di Casera e grana grattugiato; proseguire alternando pizzoccheri e formaggio.
4. Far sciogliere il burro in un pentolino e quindi versarlo sulla pasta.
5. Servire con una macinata di pepe.

Varianti

Le verze possono essere sostituite, o mescolate, con le coste.

Note

Ovviamente i pizzoccheri possono essere preparati in casa come le tagliatelle, mescolando 400 gr di farina di grano saraceno e 100 gr di farina bianca.