



## Pizzoccheri leggeri di farina di grano saraceno

**Portata:** Primi piatti

**Tempo di preparazione:** Oltre 60 Minuti

**Difficolta':** Media

**Ingredienti per 4 persone:**

- 100 farina di grano saraceno scura\*
- 50 farina di grano saraceno bianca\* + quella per spolverizzare il piano di lavoro
- 150 burro a pezzetti
- 200 Fontina
- 100 Parmigiano Reggiano da grattugiare
- 300 verza
- 200 patate
- sale

### Preparazione:

Mescolate le farine di grano saraceno con il sale in una ciotola. Aggiungete 90 ml di acqua bollente e amalgamate (con un cucchiaio o con un'impastatrice) fino a quando il composto sarà ridotto in briciole. Iniziate quindi a impastare sul piano di lavoro, fino a ottenere un composto elastico, e fatelo riposare per qualche minuto.

Riempite una pentola capiente di acqua e portatela a bollire, quindi salate e versatevi la verza affettata sottilmente e le patate sbucciate e tagliate a cubetti di circa 2 cm di lato.

Infarinare il piano di lavoro e stendete la pasta con il matterello, riducendola a uno strato abbastanza sottile (circa 2 mm). Ritagliate delle strisce larghe 2 cm e lunghe 6-7 cm.

Versate delicatamente i pizzoccheri nell'acqua quando le patate saranno cotte (serviranno circa 10 minuti) e, cercando di smuovere più che di mescolare, controllatene la cottura. Dopo 2-3 minuti verranno a galla.

Estraete i pizzoccheri e le verdure con una schiumarola e metteteli in una pirofila calda (scaldatela tenendovi dell'acqua bollente per qualche minuto), alternando la pasta, le patate e la verza al Parmigiano, alla Fontina tagliata a cubetti piccoli e al burro. Servite subito.

Questa è una versione "spuria" degli autentici pizzoccheri della Valtellina, perché presenta una quantità ridotta di condimento e di grassi.

Ricetta di Rossanina Del Santo

Leggi anche:

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e**

Windows).

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**