



Chef Gianni Tarabini de "La Fiorida"



Pizzoccheri Valtellinesi

I pizzoccheri sono stati e sono tutt'ora il piatto più importante della tradizione culinaria Valtellinese, un primo piatto il cui ingrediente principale è il grano saraceno, coltivazione tipica della valle e quasi completamente sparita nel resto dell'Italia. Scopriamo insieme la ricetta del nostro Chef Gianni Tarabini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I PIZZOCCHERI

Farina di grano saraceno 400 g

Farina 00 100 g

Acqua 285 ml circa

PER CONDIRE

Verze 200 g

Patate 250 g

Burro de "La Fiorida" 200 g

Aglione 1 spicchio

Salvia 3/4 foglie - Pepe q.b.

Formaggio Valtellina Casera DOP casello 084 "La Fiorida" 250 g

Formaggio Grana Padano 150 g

PREPARAZIONI

In una ciotola mescolate le farine, aggiungete l'acqua e iniziate a lavorare a mano, una volta che il composto comincia ad amalgamarsi trasferitelo su una spianatoia e lavoratelo in maniera energica per ottenere una consistenza non troppo morbida ma allo stesso tempo elastica e setosa.

Stendete l'impasto con il mattarello fino a formare un disco di circa 2-3 mm di spessore, rifilate i bordi per ottenere un rettangolo da tagliare poi in strisce di circa 7 cm di larghezza.

Sovrapponete 3 strisce spolverizzandole con un po' di farina di grano saraceno, quindi tagliate in fettucce della larghezza di circa 0,5/1 cm.

Pulite la verza, sfogliandola, tagliatela a metà e poi a fette togliendo la parte centrale più coriacea.

Pelate e tagliate le patate in pezzi piuttosto grandi.

Versare in acqua abbondante salata già in ebollizione le patate e cuocerle per circa 2 minuti, unite le verze; è molto importante che le verdure cuociano nell'acqua in cui cuoceranno i pizzoccheri. Dopo circa 5 minuti potete versare i pizzoccheri.

Tagliate gli spicchi d'aglio a fettine e metteteli insieme alla salvia e al burro in un tegame, fate sciogliere il burro a fuoco medio-basso fino ad ottenere un color nocciola ma senza farlo bruciare.

Scolate i pizzoccheri insieme alle patate e alle verze, create un primo strato sul fondo del tegame senza mescolare, distribuite uno strato di formaggio Casera a scaglie e proseguite con un altro strato di pizzoccheri, ripetete ancora il passaggio del formaggio e insaporite con il Grana grattugiato.

Aggiungete il burro caldo, una macinata di pepe e mescolate i pizzoccheri delicatamente.

Serviteli caldi e filanti.