

# Pizokel

## Ricette grigionesi



I pizokel, un parente lontano dei pizzoccheri valtellini, sono una specialità gastronomica grigionesa molto apprezzata. La loro pasta e consistenza è simile a quella degli spätzli.

### > Ingredienti per 4 persone:

200 g	farina
0,8 dl	latte
2	uova
20 g	carne secca grigionesa (puolpa) tagliata fine
20 g	salsiz (tipico salame grigionesa) tagliato fine
50 g	speck tagliato a fettine sottili
20 g	porro tagliato fine
120 g	verza tagliata grossolanamente
100 g	spinaci
1	scalogno tritato finemente
1	spicchio d'aglio schiacciato
1	pizzico di sale, noce moscata e pepe
0,8 dl	panna intera

### > Preparazione:

Lavorare la farina con il latte e le uova fino a ottenere un impasto liscio. Scaldare il burro in una pentola e rosolarvi carne secca, salsiz e porro. Insaporire con sale, pepe e noce moscata e poi fare raffreddare il tutto. Dopodiché mischiare il composto con la pasta.

Tagliare grossolanamente le foglie di verza e spinaci. In seguito aggiungere le verdure in una pentola con acqua salata già in ebollizione per scottarle appena. Scolare l'acqua e fare asciugare le verdure. A questo punto scaldare il burro in una pentola e unire lo speck, la cipolla tritata e l'aglio fino a farli imbiondire. Infine aggiungere anche la verza e gli spinaci.

Disporre la pasta dei pizokel su un tagliere precedentemente inumidito con acqua fredda. Con l'aiuto di un coltello o di una spatola inumidita tagliare a striscioline sottili l'impasto e far scivolare direttamente le striscioline nell'acqua salata quando inizia a bollire (durante questa operazione occorre immergere ripetutamente la spatola nell'acqua). Quando i pizokel salgono in superficie, servirsi di una schiumarola per scolarli e trasferirli direttamente in una ciotola scaldata precedentemente. Aggiungere le verdure bollenti, mescolare e speziare a piacere. Per finire scaldare la panna e versarla sui pizokel. Servire immediatamente.