

Pizzoccheri alla Poschiavina

Ricette grigionesi

Pizzoccheri alla Poschiavina: una deliziosa specialità della Valposchiavo. L'assaggio di questa prelibatezza grigionese è un «must».



› Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|--|--|
| 150 g | di patate |
| 100 g | di porri |
| 400 g | di pizzoccheri (tagliatelle di grano saraceno) |
| 150 g | di burro |
| 1 | spicchio d'aglio |
| 150 g | di carote |
| 150 g | di verza |
| 150 g | di formaggio |
| 6–8 | foglie di salvia |
| Spinaci, piselli o verdure di stagione | |

› Preparazione:

Far bollire dell'acqua salata. Grattugiare il formaggio, tritare l'aglio e le foglie di salvia grossolanamente. Tagliare le patate a cubetti e le verdure in piccoli pezzi. Aggiungere le patate e le verdure precedentemente tagliate a tocchetti nell'acqua salata e lasciar cuocere per 5 minuti. Trascorso questo periodo, aggiungere anche i pizzoccheri e lasciarli lessare per 12–15 minuti. Una volta cotti, farli sgocciolare bene.

Nel frattempo far rosolare del burro in una pentola insieme alla salvia e all'aglio. Unire i pizzoccheri, le patate e la verdura alla pentola con il burro e salare e pepare a piacere. Aggiungere anche un pizzico di noce moscata.

Impiattare i pizzoccheri e cospargerli di formaggio grattugiato. Per finire guarnire con erbette fresche.