

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 erbe fresche.