PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina di grano saraceno,
- 100 g di farina,
- tre uova,
- sale,
- mezzo bicchiere di latte.

Per il condimento:

- 300 g di patate,
- 250 g di foglie di verza bianca,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 200 g di bitto (formaggio della Valtellina),
- 100 g di burro,
- due spicchi d'aglio,
- pepe.

Mettete le due farine in una terrina, mescolatele con un cucchiaio di legno e trasferitele sulla spianatoia: formate la fontana, rompetevi nel mezzo le uova, spolverizzate con il sale e cominciate a impastare con la punta delle dita, aggiungendo man mano il latte. Continuate a impastare, amalgamando bene gli ingredienti, poi iniziate a lavorare il tutto con maggiore energia, ricordandovi di infarinare di tanto in tanto la spianatoia fino a che otterrete una pasta soda ed elastica, che non occorrerà lasciare riposare. Dividete il panetto in due parti e stendete quindi, con il matterello, una prima sfoglia alta circa mezzo centimetro, ritagliandovi delle strisce larghe 2 cm e lunghe 6 cm. Fate lo stesso con l'altra sfoglia. Prima di cominciare a stendere la pasta eseguite queste operazioni: mettete sul fuoco una pentola con l'acqua salata per far cuocere i pizzoccheri; sbucciate e lavate le patate, tagliandole a tocchetti, e trinciatele foglie di verza, dopo averle lavate. Appena l'acqua arriva ad ebollizione, unitevi le patate e la verza e, dopo 10 minuti, anche i pizzoccheri, continuando la cottura per 15 minuti e mescolando spesso. Trascorso questo tempo versate tutto nello scolapasta, poi trasferite pasta e verdure in una grande zuppiera di servizio scaldata. Condite con il parmigiano, con il bitto tagliato a fettine sottili e con il burro, che avrete fatto fondere insieme con gli spicchi d'aglio per profumarlo. Terminate con un abbondante pizzico di pepe e portate in tavola caldissimi, dopo averli mescolati bene, questi originali pizzoccheri alla valtellinese, con i quali potrete preparare una cena insolita per i vostri amici.