

# PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di farina di grano saraceno,
- 75 g di farina bianca,
- 1 uovo,
- 2 cucchiaini di latte,
- sale.

Per il condimento:

- 400 g di verza,
- 1 patata,
- 4 foglie di salvia,
- 140 g di formaggio tipo latteria,
- 100 g di burro,
- 1 cipolla,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Mescolate le due farine, disponetele a fontana, sgusciatevi al centro l'uovo, aggiungete un po' d'acqua tiepida, due cucchiaini di latte, un pizzico di sale.

Impastate velocemente.

La pasta deve risultare ben soda e liscia.

Avvolgetela in un tovagliolo e lasciatela riposare almeno mezz'ora.

Intanto pulite e lavate la verza, tagliatela a striscioline, poi pelate la patata e fatela a pezzetti.

Riunite tutto in un tegame, coprite con acqua, salate, pepate e cuocete per 20 minuti: la verza deve essere ben cotta e la patata quasi sfatta.

In tre tegamini diversi fate appassire e dorare nel burro rispettivamente la cipolla tagliata a fettine sottili, l'aglio e la salvia. Con la pasta fate una sfoglia non troppo sottile, tagliatela a fettucine larghe un centimetro e lunghe circa un palmo e mettetele nel tegame dove stanno bollendo le verdure.

Dopo 5 minuti spegnete, scolate tutto insieme su un grande piatto e condite con i tre burri caldi.

Mescolate con delicatezza.

Sul fondo di una zuppiera mettete un po' di verdura e pizzoccheri, sopra uno strato di latteria a fettine, cospargete con abbondante formaggio grattugiato e continuate così a strati fino a esaurimento degli ingredienti.

Servite ben caldo.