

# Pizzoccheri



## FACILEeBUONO

250 gr di pizzoccheri secchi al grano saraceno  
250 gr di patate  
200 gr di verza  
2 o 3 spicchi di aglio  
burro a volontà  
formaggio fontina o gruyère a volontà  
sale

Una ricetta valtellinese



Laviamo la verza e tagliamo a listarelle.  
Peliame, laviamo le patate e tagliamo a piccoli cubetti.  
Portiamo ad ebollizione abbondante acqua salata, tuffiamo la verza e le patate, lasciamo cuocere per 5 minuti e aggiungiamo i pizzoccheri.  
Cuociamo il tutto per 20 minuti, scoliamo, mettiamo nel piatto le porzioni di pizzoccheri e condiamoli con il burro fuso, il formaggio a cubetti e l'aglio tritato.

*Ecco come fare i pizzoccheri con verza patate e formaggio, sono sostanziosi da considerare come piatto unico.*