



## **PIZZOCCHERI**

### *Ingredienti*

400 g di farina di grano saraceno,	100 g di farina bianca,
200 g di burro,	250 g di formaggio Casera,
150 g di grana o parmigiano,	200 g di verze,
250 g di patate,	1 spicchio di aglio,
pepe.	

### *Preparazione*

Mescolare le due farine, impastarle con acqua e lavorare per 5 minuti circa. Con il matterello tirare la sfoglia fino ad uno spessore di 2 - 3 mm dalla quale si ricavano delle fasce di 7 – 8 cm. Sovrapporre le fasce e tagliarle nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe 5 mm circa.

Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, unire i pizzoccheri dopo 5 minuti (le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a seconda delle stagioni, con coste o fagiolini). Dopo una decina di minuti raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere con il formaggio grattugiato e il Casera a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio. Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.