

## Pizzoccheri alla Valtellinese



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
8 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Farina bianca"00": g. 200  
Farina di grano Saraceno (finissima): g. 50  
Uova intere: g. 115  
Verza cappuccio: g. 80  
Coste a bieta: g. 80  
Patate pasta gialla: g. 80  
Formaggio tipo "Bitto" e "Casera": g. 100  
Grana Padano: g. 40  
Burro di malga: g. 40  
Salvia e Rosmarino: g. 10  
Aglio in camicia: g. 5  
Cipolla bianca: g. 5  
Olio Extra vergine d'oliva: g. 80  
Sale e pepe nero: q.b.

### Istruzioni per la preparazione

- Montare il gancio a spirale in acciaio inox al Cooking Chef ed inserire la ciotola inox; versarvi le farine, le uova, un pizzico di sale e di olio



extravergine. Impastare per 10 minuti ad una media velocita'; lasciar poi riposare la pasta cosi' ottenuta (che dovra' risultare liscia ed omogenea) avvolgendola nella pellicola trasparente e in frigorifero per almeno 30 minuti.

- Nel frattempo collocare il food processor ed inserirvi il disco inox per fettine grosse ed affettare separatamente prima le patate, poi le verza e le coste. Affettarvi sempre separatamente, il formaggio Bitto ed il Casera.

- Collocare nella presa frontale la grattugia con il rullo per il formaggio e grattugiarvi il grana padano. - Nella ciotola inox far soffriggere a 140°C il burro, l'olio extravergine d'oliva, la salvia, il rosmarino, l'aglio e la cipolla. Far cuocere bene finche' l'aglio sara' divenuto di un bel colore bronzo ed il burro avra' ottenuto quel buon profumo caratteristico. Filtrare poi il tutto.

- Posizionare la sfogliatrice nella presa lenta frontale e tirare la sfoglia; montare l'accessorio tagliatelle e confezionare i pizzoccheri, dandogli la tipica forma a tagliatella corta e spessa; spolverarli con farina di grano saraceno, affinche' non si attacchino tra loro.

- Montare lo speciale gancio con spatola a spirale. Portare a bollore 3 litri d'acqua nella ciotola inox; salare, versarvi i pizzoccheri, aggiungervi le verza, le biette e le patate. Cuocere a 100°C impostando il timer per 7/8 minuti, con fase di mescolamento sul 3.

- Scolare la pasta ben al dente, tenendo da parte un po' d'acqua di cottura (che potrebbe servire per ammorbidire i pizzoccheri).

- Nella ciotola inox mantecare i pizzoccheri con tutti i formaggi ed il burro aromatizzato. Aggiungere una spolverata di pepe nero macinato al momento e servire direttamente nella ciotola inox.

Si ringrazia "cucina italiana" per la ricetta.