

NEUENSCHWANDER
N

PIZZOCCHERI AUX CÔTES DE BETTE ET AUX POMMES DE TERRE



Amore per la tradizione.

RECETTE POUR 6 PERSONNES TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN
DIFFICULTÉ : FACILE

Ingrédients

500 g	Pizzoccheri
250 g	Pommes de terre
200 g	Côtes de bette
200 g	Beurre
160 g	fromage de montagne des Grisons, grossièrement râpé
1	Gousse d'ail
5	Feuilles de sauge
un peu de	Poivre

PIZZOCCHERI AUX CÔTES DE BETTE ET AUX POMMES DE TERRE

Les pizzoccheri sont une variété de pâtes à base de farine de sarrasin et de blé. Cette spécialité est originaire de la Valteline lombarde et du Puschlov grison. Elle est typiquement servie avec des côtes de bette, des pommes de terre et du fromage.

Préparation

1. couper les pommes de terre en dés, les côtes de bette en petits morceaux et les plonger dans de l'eau bouillante salée.
2. après 5 minutes, ajouter les Pizzoccheri della Valtellina I.G.P. et laisser cuire encore 12 à 15 minutes.
3. sortir de l'eau avec une cuillère percée et en mettre une partie dans un plat allant au four.
4. saupoudrer de fromage râpé et continuer à verser les ingrédients en couches dans le plat.
5. faire chauffer le beurre. Y faire légèrement dorer l'ail et la sauge et les verser par-dessus.
6. poivrer selon le goût et servir sur des assiettes réchauffées.

Produits recommandés



Pizzoccheri du Valteline
Art: 02720



Poivre noir
Art: 003004



Sel de mer au piment
Art: 003055