



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

## PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA



### INGREDIENTI

Dosi per 4 buongustai/e

350 g di pizzoccheri  
2 l di acqua  
200 g di verze, coste o spinaci  
200 g di patate  
1 cipolla piccola  
50 ml di olio d'oliva  
1 spicchio di aglio  
Sale  
Pepe  
150 g di formaggio grattugiato

### PREPARAZIONE

In una pentola con abbondante acqua salata, già portata a ebollizione, versate le patate tagliate a dadi e le verdure a piccoli pezzi.

Dopo 3 min. aggiungete i pizzoccheri. Fate cuocere per 12-15 min. poi scolate con un mestolo forato.

Scaldate l'olio in una pentola e fate soffriggere la cipolla tritata, aggiungete poi il composto di pizzoccheri e verdure e condite con l'aglio, sale e pepe.

Spolverate con il formaggio grattugiato e infornate a calore superiore.