



Pizzoccheri Valtellinesi - [Visualizza sul sito](#)  
di Debbyna

Primi piatti - pasta con verdure - verze - vegetariano

4 Persone:

- 80 grammi di pizzoccheri a testa
- 160 grammi di patate
- 125 gr di burro
- 125 grammi di verze
- 160 grammi di formaggio (io ho messo l'emmental)
- 100 grammi di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- q.b. pepe

Fare bollire l'acqua nella pentola con abbondante acqua salata.

Tagliare le patate a dadini e le verdure a piccoli pezzi e farli cuocere per 5 minuti.

Aggiungere la pasta e fare cuocere per un quarto d'ora buono.

Scolare e a strati mettere pasta, parmigiano e fettine sottili del formaggio scelto.

Proseguire alternando. Versare sopra il burro fuso con lo spicchio d'aglio. Pepare.

Ecco il risultato: OTTIMO!

