



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Pizzochheri della Valtellina***



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 400 gr di pizzoccheri
- 100 g di coste
- 100 gr di verza
- 50 gr di spinaci
- 200 gr di patate
- 300 gr di fontina
- 150 gr parmigiano
- 100 gr di burro
- aglio
- salvia

## **Preparazione Pizzochheri della Valtellina**

### **Passo 1.**

Sbucciate le patate e bollitele in acqua salata.

### **Passo 2.**

Unite le tre verdure tagliate a pezzetti.

### **Passo 3.**

Aggiungete anche i pizzoccheri e fate cuocere per 10 minuti.

### **Passo 4.**

Scolate il preparato e versatelo in una teglia alternando strati di verdure e pizzoccheri a fontina e parmigiano grattugiato.

### **Passo 5.**

Cospargete con una salsa di burro soffritto con aglio e salvia ed un po' di pepe.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)