Pizzoccheri con burro alla salvia

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4

Pizzoccheri alla grigionese con burro alla salvia e formaggio d'alpeggio. Questo piatto è nocciolato, aromatico, rustico e facile da preparare.

Impasto

300 g di quark magro

3 uova

50 ml latte

200 g farina di grano saraceno

100 g di farina bianca

1 cucchiaino sale

1 pizzico di noce moscata macinata

Pizokel

acqua

sale, per l'acqua di cottura

Burro alla salvia

50 g burro

1 cipolla, finemente tritata

3 rametti salvia, Foglie tritate finemente

50 g Formaggio di montagna dei Grigioni, grattugiato grossolanamente

un filo erba cipollina, finemente tritato

un filo cipolle fritte croccanti

Impasto

Mescolare la ricotta magra, le uova e il latte in una scodella. Aggiungere farina di grano saraceno, farina bianca semplice, sale e noce moscata, quindi mescolare con un cucchiaio di legno fino a ottenere un impasto omogeneo. Copri e lascia riposare l'impasto per circa 30 minuti.

Pizzoccheri

Portare l'acqua a ebollizione in una pentola a fuoco alto (livello P) e aggiungere il sale. Riduci il calore (livello 7). Posizionare una griglia sopra la teglia. Riempi una sac à poche con l'impasto e taglia la punta per creare un'apertura di circa 1½ cm. Forma l'impasto in lunghi filoni sulla griglia metallica, una porzione alla volta, e premi delicatamente nell'acqua utilizzando una spatola per impasto. Cuocere i pizokel finché non salgono in superficie, rimuoverli con una schiumarola, scolarli e tenerli al caldo. Ripetere fino a quando tutto l'impasto è stato utilizzato.

Servire

Scaldare il burro in una padella antiaderente a fuoco alto (livello 7). Aggiungere la cipolla e cuocere per circa 3 minuti fino a doratura. Aggiungere salvia e rosolare per altri 2 minuti. Aggiungere i pizzoccheri e mescolare per amalgamare. Disporre i pizzoccheri nei piatti e cospargere con formaggio di montagna, erba cipollina e cipolle croccanti.

Accessori

Pentola per la pasta

padella antiaderente (28 cm ø)

Ulteriori informazioni

Creata il	07.04.2026