

Ricetta: pizzoccheri anche senza glutine

Pizzoccheri con farina di grano

Ingredienti:

300 gr di farina di grano saraceno setacciata

100 gr di farina di grano tenero tipo "0"

Acqua q.b.

Sale q.b.

$\frac{1}{4}$ di una verza media

2 spicchi d'aglio

Salvia

1 patata

1 porro

Olio extra vergine d'oliva

Pizzoccheri senza glutine

Ingredienti:

300 gr di farina di grano saraceno setacciata

60 gr di farina di riso

40 gr di maizena

Acqua q.b.

Sale q.b.

Preparazione:

Per prima cosa u una spianatoia, mischiate le farine e impastate aggiungendo acqua poco alla volta fino ad ottenere un impasti liscio e morbido. L'impasto senza glutine assorbirà più acqua rispetto a quello con la farina di grano.

Poi avvolgete l'impasto in plastica da cucina o carta da forno e lasciate riposare per circa 15 minuti. Quando prendete in mano l'impasto, prima di iniziare a stenderlo, lavoratelo ancora brevemente per verificare se sia necessario aggiungere altra acqua. Stendete in una sfoglia di 2-3 mm.

Lasciate asciugare un pochino la sfoglia e poi tagliate in fettuccine larghe 1 cm e lunga circa 5 cm. Cuociono in circa 5 minuti.

Lavate e tagliate le foglie di verza, con un coltello separate la parte più dura della costa centrale con un taglio a V, quindi, seguendo la costa centrale continuate a tagliare in due parti. Sovrapponete le foglie divise a metà e tagliatele a listarelle. Lavate i porri prima di scottare la verza tagliata in una pentola con acqua bollente per circa 2-3 minuti.

In un'altra pentola fate scaldare un cucchiaino d'olio con uno spicchio d'aglio, quindi aggiungete le coste di verza, i porri e le patate. Coprite le verdure con acqua di cottura della verza e una foglia di alloro. Fate cuocere a pentola coperta ed eliminate la foglia di alloro e frullare, aggiungendo sale e olio.

In una padella fate saltare l'altro spicchio di aglio e la salvia sminuzzata. Aggiungete le foglie di verza e lasciate insaporire. Infine cuocete i pizzoccheri e condite a strati direttamente nei piatti oppure mettete tutto in una teglia e lasciate in forno a gratinare.