



# Pizzoccheri leggeri

⌚ 40 min

↳ 25 min preparazione + 15 min cottura



## Procedimento:

- 1 Pelare le patate.
- 2 Sciacquarle.
- 3 Tagliarle a cubetti.
- 4 Lavare la verza.
- 5 Tagliare a striscioline la verza (circa 1 cm di larghezza).
- 6 Portare ad ebollizione l'acqua in una capiente pentola.
- 7 Aggiungere: le patate, la verza e i pizzoccheri.
- 8 Cuocere il tutto per circa 15 minuti.
- 9 Nel frattempo, tritare la cipolla.
- 10 Scaldare l'olio d'oliva in una padella e rosolare i due spicchi d'aglio e la cipolla tritata.
- 11 Aggiungere le foglie di salvia.
- 12 Preriscaldare il forno a 180°C.
- 13 Tagliare il formaggio a cubetti.
- 14 Scolare i pizzoccheri, le patate e la verza (non completamente, devono restare leggermente bagnati) e metterli in una pirofila da forno.
- 15 Aggiungere il formaggio, la cipolla, l'aglio e rimestare delicatamente.
- 16 Cuocere nel forno per circa 15 minuti.

## Ingredienti:

- 240 g di pizzoccheri
- 2 patate
- ½ verza (o 200 g di coste)
- 150 g di formaggio (tipo Fontina)
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 4-6 foglie di salvia
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale e pepe

x 4 persone



I N V E R N O

⌚ = tempo di preparazione

☺ = per risparmiare tempo

✋ = fattibile da bambini 4+

∇ = alternativa vegetariana

Il colore del triangolino permette di sapere a quale gruppo alimentare appartiene la preparazione

= frutta e verdura

= carne, pesce, uova, leguminose



alcune preparazioni fanno parte di più gruppi alimentari (il triangolino viene indicato solo quando si raggiunge almeno una porzione di quel determinato gruppo alimentare)

= farinacei

= latte e latticini