



Pizzoccheri Cremosi

Ricetta dei **pizzoccheri** molto **facile** da preparare e anche **non impegnativa** con il tempo. La **preparazione** di questa ricetta che ti presento viene **effettuata** direttamente tutto in **pentola** senza cuocere le verdure a parte e poi **aggiungere** alla fine il **tutto** insieme, qui inizi a **cuocere le verdure**, poi aggiungi i **pizzoccheri**, infine aggiungi il **formaggio** e servi. Formaggio in questa versione ho scelto l'**Asiago** per il suo **gusto delicato**.

VEGETARIANO



6
Porzioni



10 min.
Preparazione



22 min.
Cottura

Ingredienti

500 GR	PATATE
250 GR	PIZZOCCHERI
250 GR	COSTE
50 GR	PARMIGIANO GRATTUGIATO
150 GR	ASIAGO
1,2 LT	ACQUA
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE

Procedimento

1

METTI L'ACQUA A BOLLIRE, TAGLIA LE PATATE A CUBI E LE COSTE, APPENA BOLLE L'ACQUA METTI A CUOCERE LE VERDURE CON UN FILO D'OLIO PER 10 MINUTI

2

PASSATI 10 MINUTI AGGIUNGI I PIZZOCCHERI MESCOLANDO SPESSO

3

SE VEDI CHE RISULTA TROPPO ASCIUTTO AGGIUNGI UN PO DI ACQUA, RAGGIUNTA LA COTTURA DEI PIZZOCCHERI, TOGLI DAL FUOCO E AGGIUNGI IL PARMIGIANO E L'ASIAGO

4

MESCOLA PER BENE, LASCIA RIPOSARE 5 MINUTI E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
370,83	18,66 gr	46,33 gr	11,83 gr