fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Pizzoccheri bez cukru - przepis

To danie obejmuje przygotowanie makaronu od podstaw, nie tylko podgrzanie gotowego produktu. Przed rozpoczęciem przygotuj duży garnek i miejsce do wałkowania. Kolejność dodawania warzyw i makaronu ma tutaj znaczenie.

Czas całkowity: 1 godzina

Porcje: 4 porcje

Składniki

Makaron

- 400 g mąki gryczanej
- 100 g mąki pszennej typu 00 i trochę do podsypania
- 270 g wody
- szczypta soli

Dodatki i gotowanie

- 500 g ziemniaków
- 400 g kapusty włoskiej
- 150 g masła
- 200 g sera Casera
- 6 ząbków czosnku
- dużo startego sera grana
- sól
- co najmniej 6 l wody do gotowania

Przygotowanie krok po kroku

1. Przesiej mąki. Dodaj 270 g wody i sól; zacznij zagniatać.
2. Przenieś na oprószony blat. Wyrób krótko na jednolite, zwarte ciasto.
3. Rozwałkuj na grubość 2 mm.
4. Wytnij pasy szerokości 10 cm, następnie tnij ukośnie w poprzek na paski 1 cm.

5. Obierz ziemniaki, pokrój w półplasterki. Usuń głąb i nerwy kapusty; przepołów liście, potnij na paski 2 cm.

6. Zagotuj co najmniej 6 l osolonej wody. Gotuj kapustę 8 minut. Dodaj ziemniaki; gotuj kolejne 8 minut od ponownego wrzenia.

7. Obrany czosnek przepołów, podgrzej w maśle bez nadmiernego rumienienia. Wyjmij złote ząbki. Caserę pokrój w kostkę.

8. Dokładaj makaron stopniowo do warzyw. Gotuj 8 minut od wrzenia.

9. Wyjmij makaron i warzywa łyżką cedzakową. Układaj warstwami z Caserą, masłem bez czosnku i graną, równomiernie rozkładając dodatki, bez mieszania podczas układania.

10. Na koniec wymieszaj i natychmiast podaj.

Źródło przepisu: https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi/pizzoccheri-la-ricetta-originale-della-valtellina/