

Pizzoccheri verza e patate: la ricetta light

Autore: brandmade brandmade

Data: 14 Ottobre 2015



Rispetto alla ricetta originale, questi **pizzoccheri con verza e patate** nella versione “ricetta light” sono più leggeri ma non meno gustosi. Anzi, possiamo dire, saporitissimi.

Ricetta e preparazione

1. Riempite una casseruola di acqua fredda fino a metà dal bordo
2. Sbucciate le patate e mettetele in acqua, tagliate a grossi pezzi
3. Lavate la verza e sfogliatela
4. Mettete le foglie di verza private della parte più dura in acqua con le patate e portate a bollore
5. Quando l'acqua bolle unite il sale (2 manciate), i pizzoccheri e lasciate cuocere per il tempo di cottura indicato sulla confezione
6. Accendete il forno a 180°
7. In una pirofila versate un filo d'olio, l'aglio pulito e affettato, 2 foglie di salvia spezzettate e i pizzoccheri con le verdure, scolati in maniera grossolana con un mestolo forato in modo da trattenere un po' di acqua
8. Cospargete di formaggio e di un po' di pepe e mescolate
9. Infornate per 15 minuti aspettando che il liquido sia assorbito ed eliminando l'aglio
10. Servite con altro formaggio.

Leggi anche:

[Proprietà e benefici del grano saraceno](#)

[Pasta fresca, 5 ricette buonissime](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/pizzoccheri-verza-e-patate-la-ricetta-light/>

Generato il 20/04/2025