



PIZZOCCHERI CON TOMA

www.ariaincucina.com



Ingredienti:

300 g di pizzoccheri

160 g di patate

100 g di burro

150 g di verza

150 g di Toma

pepe

Olio Extravergine d'Oliva Dante

Preparazione:

In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata, versate le patate a cubetti e la verza a listarelle. Dopo 5 minuti aggiungere i pizzoccheri e portarli a cottura, ci vorranno ancora 12 minuti. Scolate e versate nelle fondine, unire la toma a pezzetti e il burro a pezzetti. Passare in forno pochi minuti finchè burro e formaggio saranno sciolti, sfornare e pepare. Servire caldi.