

## PIZZOCCHERI

Uno dei piatti più amati quando arriva il freddo, in versione 100% vegetale.

**Tempo preparazione:** 40 minuti

**Difficoltà:** Media

4 persone

### Ingredienti:

- 200 gr farina grano saraceno
- 100 gr farina 0 Bennet Bio
- 150 gr acqua
- 5 gr sale
- 1/2 verza
- 5 patate

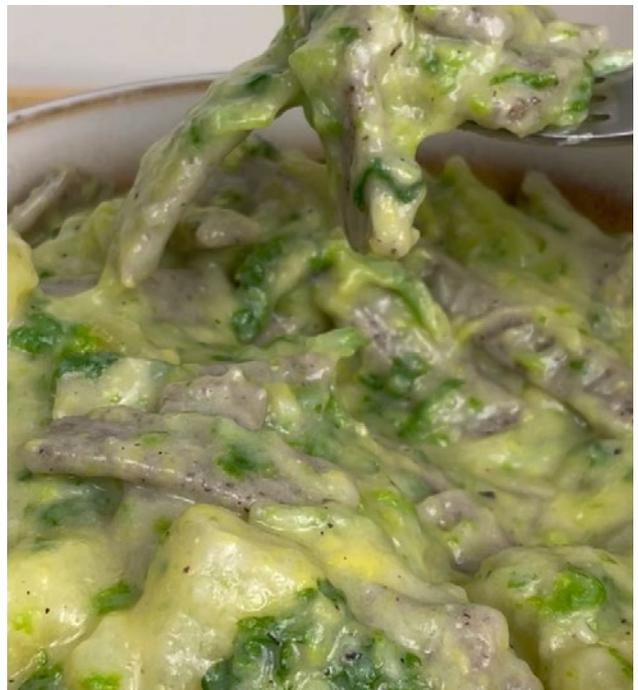
### Per la besciamella:

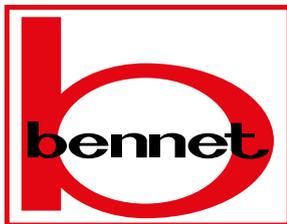
- 200 gr latte vegetale di soia Bennet Bio
- 10 gr olio di semi
- 10 gr olio d'oliva
- 15 gr farina
- Sale
- 3 cucchiaini di lievito alimentare
- Pepe
- Prezzemolo

### Procedimento

Per l'impasto: in una ciotola versare le farine, il sale e l'acqua, impastare su un piano da lavoro. L'impasto risulterà duro, l'importante è che sia omogeneo, stenderlo con un mattarello, spessore di circa 2 mm. Aggiungere un po' di farina per non farli attaccare e tagliarli a striscioline. Metterli in una teglia infarinata.

Tagliare la verza eliminando la parte più coriacea. Pelare le patate e tagliarle a cubetti, mettere in acqua e lasciarle cuocere per una decina di minuti. Una volta pronte, separarle, una metà andranno schiacciate e l'altra metà servirà per il condimento.





## *Gli editoriali.*

Mettere la verza in una pentola con acqua bollente salata, lasciarla cuocere per due minuti. Dopodiché aggiungere i pizzoccheri che dovranno cuocere per 5/6 minuti assieme alla verza. Nel frattempo, preparare la besciamella di patate, in un pentolino aggiungere olio di semi, olio d'oliva e la farina, girare bene con una frusta e lasciar cuocere a fiamma bassa per due o tre minuti. In un altro pentolino andare a scaldare la bevanda vegetale. Aggiungere le patate schiacciate all'olio con la farina, mescolare bene con la frusta e aggiungere il latte caldo; mescolando sempre sulla fiamma si formerà la nostra besciamella. Scolare i pizzoccheri e lasciare due mestoli abbondanti di acqua di cottura. In una padella antiaderente mettere un po' di olio, due spicchi di aglio schiacciati, aggiungere le patate che sono state messe da parte precedentemente (quelle non schiacciate), aggiungere la besciamella di patate e successivamente, i pizzoccheri con la verza e l'acqua di cottura. Mescolare a fiamma viva e prima di servire, lasciare riposare due minuti.