

Maccheroni dell'alpigiano con pancetta e cipolle croccanti



Che sia in inverno sui campi da sci o in estate durante la pausa di un'intensa escursione, una porzione di maccheroni dell'alpigiano con pancetta a dadini e cipolle fa ripartire tutti!

I maccheroni dell'alpigiano sono considerati un tipico pasto alpino svizzero. Fonte di energia dopo ore di duro lavoro in montagna, questo piatto sostanzioso a base di pasta, patate, panna e formaggio è proprio quello che ci vuole per recuperare le forze. A seconda della regione, si aggiungono anche prosciutto, pancetta o persino Cervelat. Per molti, è importante abbinarci anche una porzione di purea di polpa di mele. A proposito, se ne può trovare una meravigliosa a meno di un franco da Denner!

Poiché si usano i maccheroni, il piatto presentato potrebbe essere anche una versione leggermente modificata del popolare piatto dei paesi anglofoni *Mac and Cheese* - cioè maccheroni al formaggio.

- 150 g di pancetta a dadini, ad es. IP-SUISSE
- 1 cucchiaio di burro
- 1 goccio di olio neutro, ad esempio olio di girasole
- 3 cipolle grandi, ad anelli sottili
- 2 cucchiaini di farina
- 400 g di patate, a cubetti di circa 1,5 cm
- 0,9 dl di acqua salata
- 400 g di maccheroni
- 2 dl di panna semigrassa
- 120 g di formaggio saporito grattugiato (ad es. Appenzeller)
- Noce moscata
- Sale e pepe

1. Friggere i cubetti di pancetta in una padella, poi deporli su un piatto ricoperto di carta da cucina per far assorbire il grasso superfluo. Lasciare il grasso rimanente nella padella.
2. Aggiungere burro e olio al grasso rimasto in padella, friggervi lentamente gli anelli di cipolla fino a quando non diventano leggermente dorati. Spolverare con la farina, continuare a friggere fino a doratura e mettere da parte.
3. Cuocere contemporaneamente le patate nell'acqua salata per circa 3 a 4 minuti, aggiungere i maccheroni e cuocere per altri 6 minuti fino a quando tutto è quasi cotto.
4. Aggiungere la panna e cuocere a fuoco lento per altri 2 minuti. Mescolare il formaggio e la pancetta a dadini e

condire con un po' di sale, pepe e noce moscata.

5. Cospargere il tutto con le cipolle croccanti.

Suggerimento: Anche un po' di pane sbriciolato ci sta molto bene in questo piatto. Per renderlo gustoso, sciogliere 10 g di burro in una padella e rosolarci 40 g di pangrattato fino a quando il tutto è dorato.

Tempo di preparazione: circa 35 minuti

Treize Cuvée IGP

Rosso rubino carico con riflessi violacei. La Cuvée Treize è composta da 13 diversi vitigni ed è quindi molto complessa al naso con aromi di frutti di bosco, delicate note di tostatura completate da note speziate. Da medio a pieno al palato con tannini morbidi e finale rotondo.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)