

## Maccheroni al formaggio svizzero



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
25 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

100g di parmigiano grattugiato al momento  
150g di pancetta a fette, p  
rivata della pelle e a dadini  
300g di maccheroni corti  
300g di patate, tagliate grossolanamente  
200ml di panna da cucina  
un pizzico di noce moscata grattugiata fresca  
25g di burro, piu' altro burro per la pirofila  
1 cipolla affettata

### Istruzioni per la preparazione

1. Usando il disco del food processor, grattugiare il parmigiano, poi toglierlo dal recipiente. Montare la lama e tagliare finemente la pancetta. Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare leggermente una grossa pirofila per gratinare. Bollire i maccheroni e le patate in acqua salata, per 10 minuti o fino a quando iniziano ad ammorbidirsi. Nel frattempo, friggere la pancetta in un grosso tegame con fondo antiaderente, fino a dorarla leggermente. Versare la



panna e insaporire con la noce moscata e del pepe nero macinato al momento. Togliere dal fuoco.

2. Scolare bene i maccheroni e le patate e incorporarli nella panna e la pancetta.

Versare nella pirofila meta' degli ingredienti, spolverizzarli con meta' del parmigiano, poi fare lo stesso con l'altra meta' terminando con il parmigiano.

3. Infornare per 10-15 minuti, fino a quando la crosta diventa dorata e il composto bolle.

Nel frattempo, sciogliere il burro in una padella e cuocere le cipolle a fette per 5-6 minuti, fino a dorarle. Servire il pasticcio distribuendo in cima le fettine dorate di cipolla.