

PRIMI PIATTI

Alpler Magaroni

LUOGO: Europa / Svizzera

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 2-3 patate
- 300 g di pasta corta (tipo sedani rigati)
- 1 cipolla grande
- 2 mele
- 100 g di gruviera
- burro
- panna
- noce moscata
- zucchero
- cannella
- sale
- pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavate e sbucciate le mele, tagliatele a pezzi, mettetele in un tegamino con un po' d'acqua,

fatele cuocere e mettetele da parte.



- 2 Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a pezzi e mettetele a cuocere con abbondante acqua e sale q.b. in un tegame grande.



- 3 Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine sottili e mettetela a rosolare in una padellina con un cucchiaio abbondante di burro e mettetela da parte.



- 4 Non appena l'acqua con dentro le patate inizia a bollire, aggiungete la pasta e aggiustate di sale e fate cuocere al dente.



5 Tagliate a tocchetti il gruviera e mettetelo da parte.



6 A cottura ultimata scolate la pasta con le patate e mettetene una parte in una pirofila da forno in un unico strato.



7 Cospargete il tutto con una parte di cipolla precedentemente rosolata, una parte di gruviera, un po' di panna, pepe, noce moscata e qualche fiocco di burro.



8 Aggiungete la parte rimanente di pasta e patate e cospargete nuovamente con l'altra metà degli ingredienti rimasti.



9 Infornate a 200°C per circa 15 minuti.

Nel frattempo frullate le mele cotte precedentemente ed aggiungete un cucchiaino di zucchero e della cannella.



10 A cottura ultimata, sfornate gli Alpler Magaroni e serviteli insieme alla crema di mele

