



Älplermagronen con Salsiccia Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 320g maccheroni
- 400g patate cerosi
- 4 Salsiccia Ticinese
- 4 cipolla rossa
- 4dl panna scremata
- 8dl brodo di verdura
- 8EL purea di pomodoro
- 120g Gruyère grattugiato
- q.b. sale e pepe
- 8EL olio d'oliva

Preparazione

1. Sbucciare e tritare la cipolla. Privare la Salsiccia Ticinese del budello e sbriciolare l'impasto con le mani.
2. Riscaldare l'olio d'oliva in padella e soffriggervi le cipolle. Aggiungere i pezzetti di Salsiccia Ticinese e cuocerli fino a doratura. Mettere da parte.
3. Lavare e sbucciare le patate, poi tagliarle a cubetti di circa 5 cm.
4. Far bollire il brodo, la panna e la purea di pomodoro in una pentola. Aggiungere i cubetti di patate e i maccheroni. Far cuocere per circa 10 minuti, quando la pasta è al dente e il liquido assorbito.
5. Togliere dal fuoco, aggiungere il formaggio Gruyère e mescolare bene. Aggiungere i bocconcini di Salsiccia Ticinese e lasciare riposare il tutto in pentola (chiusa col coperchio) per circa 5 minuti. Dopo servire.
6. Anstelle Älplermagronen kann man auch Penne verwenden.