Zapiekanka szwajcarska Alpenmagronen z Alce Nero

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

50 min

3 porcje

Składniki:

- makaron tagiatelle Alce Nero - 150-200 g
- ziemniaki średnie - 4-5 szt.
- ser szwajcarski Gruyère - 100-120 g
- boczek wędzony surowy - 100-120 g
- cebula szalotka - 2 szt.
- czosnek (opcjonalnie) - 1 ząbek
- sól (ostrożnie, bo boczek i ser są słone) - do smaku
- pieprz - do smaku
- gałka muszkatołowa - szczypta
- śmietana 18% - 3 łyżka
- bulion mięsny lub warzywny domowy - 100 ml
- oliwa bio planet do smażenia - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Alpenmagronen to nazwa dania ze szwajcarskiego regionu alpejskiego , składającego się z makaronu (najczęściej penne), ziemniaków, śmietany, sera i cebuli, z dodatkiem boczku czy też szynki.
Alpenmagronen obecnie uważane jest za tradycyjne szwajcarskie danie mleczne. Szwajcarzy często podają tą zapiekankę z musem jabłkowym.
Z zapiekanką tą jest tak, jak z niemiecką sałatką ziemniaczaną, każda gospodyni ma swój sposób.
Zapiekanka jest pyszna, ale niestety bardzo kaloryczna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i pokroić w grubszą kostkę (ok. 2 cm). Cebulę szalotkę i czosnek obrać.

KROK 2: Boczek pokroić w cienkie paseczki. Cebulą szalotkę i czosnek drobno posiekać. Ser zetrzeć na drobnej tarce.

KROK 3: W dużym garnku zagotować wodę z solą. Do wody wrzucić pokrojone ziemniaki i gotować 15 minut. Po tym czasie do garnka z gotującymi się ziemniakami wrzucić makaron tagiatelle Alce Nero i gotować razem jeszcze

8 minut.

KROK 4: W międzyczasie na patelni rozgrzać oliwę i usmażyć na niej cebulę, czosnek i boczek na lekko złoty kolor.

KROK 5: Odcedzić ugotowane ziemniaki z makaronem i przełożyć je do miski.

KROK 6: Do miski z makaronem i ziemniakami, dodać podsmażony boczek z cebulką.

KROK 7: W kubeczku wymieszać śmietanę i bulion, dodać szczyptę soli, pieprz i gałkę muszkatołową. Wymieszać.

KROK 8: Śmietanowy sos wlać do miski z ziemniakami i makaronem. Wszystko razem wymieszać. Dodać jeszcze 1/3 sera i jeszcze raz wymieszać.

KROK 9: Masę przełożyć do 2-3 naczyń żaroodpornych (takich na jedną porcję) lub do jednego większego.

KROK 10: Posypać resztą startego sera Gruyère.

KROK 11: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec 25 minut.

KROK 12: Podawać z sałatką z pomidorów, zieloną sałatą lub klasycznie tak jak Szwajcarzy z musem jabłkowym.