



Maccheroni "Monte Buchegg" al forno

Per 4 – 5 persone

Ingredienti:

- 400 g formaggio Monte Buchegg
- 500 g maccheroni
- 250 g patate
- 1 grande cipolla
- 100 g burro

Preparazione:

Sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottili come delle «chips». Farle bollire a metà, quindi aggiungerci i maccheroni e finire la cottura. I maccheroni devono essere "al dente". Scolare.

Grattugiare il formaggio molto fine. Alternare in una pirofila, le patate, i maccheroni e il formaggio. Tagliare grossolanamente la cipolla, l'imbiandire nel burro e versare il tutto nella pirofila con gli altri ingredienti. Coprire e lasciare riposare per alcuni minuti nel forno affinché il formaggio si sciolga. Servire immediatamente.

Eccellente con salsicce e insalata.

Un breve riassunto della storia della fortezza di Buchegg.

La torre di Kyburg-Buchegg (Soletta) fu costruita nel 1546 per rimpiazzare la fortezza del Conte Buchegg, distrutta nel 1383. Dal 1546 al 1798, fu utilizzata come prigione, ma fu acquistata da un proprietario privato nel 1863. Dal 1938, appartiene alla Fondazione del Castello Buchegg e nel 1956, è diventata sede del Museo Folcloristico del Distretto di Bucheggberg.

