

Come dice il nome, questa pasta ha origine nella zona di Macugnaga.

Ingredienti per 4/6 persone

- 400 gr. di pasta corta (penne rigate)
- 3 patate medie
- 100 gr. di pancetta
- 1 cipolla
- 50 gr. di burro
- 200 gr. di formaggio Nostrale ossolano o Bettelmatt
- Sale e pepe

Far bollire in una pentola d'acqua salata la pasta assieme alle patate, tagliate a cubetti.

A parte, fate soffriggere in padella il burro, la cipolla affettata e la pancetta tagliata a fette.

Non appena la pasta è cotta, scolatela e versatela nella padella, facendola saltare brevemente con il soffritto.

Unite il formaggio, preventivamente tenuto a temperatura ambiente e tagliato a dadini, facendo saltare ancora il composto in padella.

Lasciate riposare la pasta in padella per qualche istante e quindi servitela ben calda con qualche spruzzata di pepe.