

Lasagne Al Radicchio

Tagliare trasversalmente il radicchio a striscioline, lavarlo ed asciugarlo. Rosolare con olio e burro la cipolla e l'aglio tagliati molto sottili e la pancetta tagliata a dadini; aggiungere il radicchio, salare, brasare senza cuocere troppo. Preparare nel frattempo la besciamella; lessare la pasta e raffreddarla sotto l'acqua. Imburrare una teglia e disporre a strati nell'ordine: la pasta, il radicchio, la besciamella ed il formaggio fino ad esaurimento degli ingredienti. Si possono preparare anche alle ortiche, in tal caso bisogna cogliere quelle situate nella parte superiore della pianta, vanno poi lessate e brasate come il radicchio.

Ingredienti

500 G Radicchio
300 G Pasta Tipo Pasta Per Lasagne Fresca
3 Cucchiaini Olio D'oliva
30 G Burro
20 G Pancetta
1 Cipolla Piccola
2 Spicchi Aglio
Formaggio Emmenthal Grattugiato
Sale
Per La Besciamella:
100 Cl Latte
70 G Burro
60 G Farina

Note

Preparazione: 30 minuti.