

LASAGNE DI RADICCHIO

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta all'uovo:

- 300 g di farina,
- 3 uova.

Per il ripieno:

- 300 g di radicchio rosso,
- 3 cucchiaini di panna,
- burro,
- besciamella,
- sale,
- pepe.

Preparate la pasta e la besciamella.

In un tegame scaldate a fuoco basso la panna, unite il radicchio lavato e tagliato a listerelle, mescolate, aggiungete una noce di burro e lasciate che la verdura si ammorbidisca.

Nello stesso recipiente versate la besciamella e amalgamatela con cura al radicchio.

Regolate sale e pepe.

Lessate poche lasagne alla volta, adagiatele su un telo bagnato e strizzato per farle raffreddare.

Imburrate una pirofila, disponetevi uno strato di lasagne e sopra distribuite la besciamella al radicchio.

Continuate ad alternare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti terminando con la besciamella.

Passate in forno preriscaldato a 150°C per mezz'ora e servite.