

Pasticcio di radicchio

Una proposta di Carolina Strigazzi - Lodi

Ingredienti :

Gr 500 radicchio
Gr 300 pasta per lasagne
3 cucchiaini di olio
Gr 30 burro
Gr 20 pancetta
1 cipolla piccola
2 spicchi di aglio
Emmenthal grattugiato
Sale

Per la besciamella: 1 litro di latte

Gr 60 farina

Gr 70 burro

Lessare la pasta e raffreddarla sotto l'acqua. Tagliare trasversalmente il radicchio a striscioline alte circa 1 cm: lavarlo ed asciugarlo

Rosolare con olio e burro la cipolla e l'aglio tagliati a dadini. Aggiungere pancetta e dopo poco il radicchio, salare e brasare senza cuocere troppo. Preparare nel frattempo la besciamella. Imburrare una teglia e deporre a strati nell'ordine: pasta, radicchio, besciamella formaggio fino ad esaurimento degli ingredienti.

Infernare il pasticcio a 180° per 20/30 min.

Commento : piace molto!