

Lasagne al radicchio: i primi al forno con la verdura di stagione



di Rina Zamorra | 06 set 2018

Le lasagne al radicchio sono colorate, profumate e saporite: prova la nostra ricetta con la besciamella e i dadini di scamorza e sperimenta anche le nostre varianti.



istock

Le **lasagne al radicchio** sono un primo piatto colorato e gustoso, perfetto per un pranzo o una cena con invitati speciali. Non ti preoccupare del sapore amarognolo del radicchio perché una volta cotto diventa molto più dolce. La nota amara, infatti, è più forte quando il radicchio viene consumato crudo. Puoi usare però una piccola accortezza: elimina la parte bianca dalle foglie. È proprio la costa bianca a dare al radicchio quel caratteristico sapore amarognolo che, in realtà, risulta molto piacevole nella ricetta delle lasagne.

Nella nostra versione è prevista besciamella e scamorza. Ma puoi anche scegliere altri formaggi come la fontina o il montasio. Se vuoi conferire al piatto un sapore ancora più deciso, sostituisci la scamorza semplice con quella affumicata.

Un ottimo abbinamento è anche quello con scamorza e speck o con scamorza e carne trita. La nostra ricetta è una versione leggera del piatto che non include carne o speck, ma puoi aggiungere tranquillamente l'uno o l'altro, soprattutto se non hai previsto un menu troppo pesante. Alla fine del pranzo è avanzata qualche porzione di lasagne al radicchio? Tranquilla, puoi **conservarle in frigorifero per un giorno**. Se preferisci prepararne in abbondanza per congelarle, ricordati solo di utilizzare tutti ingredienti freschi. Allora pronta a sperimentare la nostra pasta al forno con radicchio e scamorza?

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

Multiplo

Categoria

Primi di verdure

Preparazione

60 minuti

Cottura

20 minuti

Tempo totale

80 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

Lasagne fresche

280 gr

Radicchio

450 gr

Cipolla

1

Burro

50 gr

Latte

500 ml

Farina

60 gr

Scamorza

200 gr

Noce moscata

q.b.

Sale da cucina

q.b.

Parmigiano grattugiato

50 gr

Pepe

q.b.

Preparazione

1. Lava il radicchio e taglialo in piccoli pezzi. Nel frattempo, trita la cipolla finemente e falla rosolare in padella con un filo d'olio.
2. Quando la cipolla è bella dorata, aggiungi i pezzi di radicchio e falli appassire a fuoco basso per circa 10 o 15 minuti. Al termine della cottura, spegni il fornello e regola di sale e pepe.
3. Sciogli il burro in una casseruola e riscalda il latte in un altro pentolino per preparare la besciamella. Quando il burro è sciolto, versa la farina e mescola con una frusta manuale fino a

ottenere un composto senza grumi.

4. Dopodiché, versa il latte scaldato nella casseruola con farina e burro e mescola. Continua a mescolare a fuoco basso fino a quando il latte non si addensa formando una crema.

5. Una volta ottenuta la besciamella, aggiungi un pizzico di sale e una spolverata di noce moscata, dai un'ultima mescolata, spegni il fornello e lascia raffreddare. Taglia la scamorza a dadini e versala nella besciamella intiepidita.

6. A questo punto puoi comporre le tue lasagne al radicchio. Prendi una pirofila e versa sul fondo un po' di besciamella. Adagia le prime sfoglie di lasagne, condisci con la besciamella, il radicchio e una spolverata di parmigiano e continua così fino a terminare tutti gli ingredienti.

7. Riscalda il forno e cuoci le lasagne al radicchio per 20 minuti a circa 200 gradi.

Vota la ricetta

