Lasagne
radicchio precoce e fontina

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta per lasagne già pronta
- 1 cipolla tritata
- 1 kg radicchio precoce di Treviso
- 200 gr fontina tagliata a cubetti
- 700 ml besciamella (700 ml latte + Roux 80 gr farina + 50 ml olio semi)
- grana grattugiato q.b
- sale
- olio evo

Procedimento

Taglia il radicchio a julienne, lavalo bene e centrifugalo. In una pentola versa un filo d'olio evo, la cipolla e fai soffriggere leggermente.

Aggiungi il radicchio, aggiusta di sale e cuoci per circa 15/20 minuti.

Versa il latte in una pentola, aggiungi sale e se ti piace anche della noce moscata grattugiata.

Prepara il Roux con la farina e l'olio di semi. Quando il latte inizia a bollire, abbassa la fiamma versa il Roux e mescola bene con una frusta in modo che non si formino grumi. Fai bollire per 3 minuti.

Ora in una pirofila da 6 persone , inizia a preparare il pasticcio, parti sempre con uno strato sottile di besciamella, spalma bene e copri con i fogli di pasta fresca per lasagna.

Per ogni strato , aggiungi un po' di besciamella, il radicchio , il fontina a cubetti e una manciata piccola di grana grattugiato.

Continua in questo modo fino a quando non finisci tutti gli ingredienti.

L'ultimo strato fallo di sola besciamella, aggiungi qualche pezzetto di burro, cospargi di grana grattugiato.

Cuoci a 190° per 15/20 minuti. Servi