

Lasagne radicchio e taleggio

Scritto da Administrator

Mercoledì 31 Dicembre 2014 11:50 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 31 Dicembre 2014 11:53



Le lasagne al radicchio sono un piatto vegetariano molto semplice e abbastanza veloce da preparare. La ricetta prevede il taleggio e ovviamente la besciamella, da preparare in casa, oppure se volete accelerare i tempi, acquistabile pronta nei supermercati.

Ingredienti per 6 persone:

Lasagne radicchio e taleggio

Scritto da Administrator

Mercoledì 31 Dicembre 2014 11:50 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 31 Dicembre 2014 11:53

sfoglie per lasagne;

2 cespi di radicchio rosso;

200 gr di taleggio

parmigiano grattugiato;

cipolla;

gherigli di noci;

olio extra vergine di oliva;

sale e pepe

Per la salsa besciamella:

1 lt di latte, 100 g di burro, 100 g di farina, noce moscata, sale e pepe

Lasagne radicchio e taleggio

Scritto da Administrator

Mercoledì 31 Dicembre 2014 11:50 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 31 Dicembre 2014 11:53

Per i più esperti e soprattutto se si ha tempo a disposizione, si possono preparare le lasagne in casa che saranno sicuramente più buone, ma in alternativa si possono utilizzare le lasagne pronte per essere cotte in forno. L'unico accorgimento sarà quello di preparare una besciamella abbastanza liquida.

Per la besciamella prendete una casseruola in cui farete sciogliere il burro a fiamma bassissima, evitando che si bruci. Unite poi la farina e mescolando con un cucchiaino di legno, aspettate che il composto (si chiama roux) prenda un aspetto appena dorato. A questo punto versate a filo il latte a temperatura ambiente e continuate a mescolare lentamente, a fuoco molto basso fino a quando la salsa si addenserà ed otterrete un composto morbido e omogeneo. Regolate di sale e aggiungete una grattatina di noce moscata.

Dopo avere accuratamente lavato il radicchio, tagliatelo a strisce. In una padella fate rosolare mezza cipolla, versate poi il radicchio tagliato e salate. Coprite con un coperchio e fate appassire il radicchio per bene. Ora non resta che tagliare a dadini il taleggio.

In una teglia da forno imburrata cospargete un po' di salsa besciamella sul fondo. Appoggiate poi un primo strato di lasagna, versate la besciamella, il radicchio cotto, il taleggio tagliato a dadini e il parmigiano grattugiato e qualche gheriglio di noce sbriciolato grossolanamente.

Disponete un altro strato di lasagna e procedete in questo modo fino a formare tanti strati quanti ne contiene la teglia. Non dimenticate di versare la besciamella e di cospargere il parmigiano grattugiato sull'ultimo strato della lasagna, che a questo punto è pronta per andare in forno a 200° per 20/30 minuti.