

# LASAGNE AL RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di radicchio,
- 300 g di pasta tipo lasagne,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- 20 g di pancetta,
- 1 cipolla piccola,
- 2 spicchi di aglio,
- formaggio emmenthal grattugiato,
- sale.

Per la besciamella:

- 100 cl di latte,
- 70 g di burro,
- 60 g di farina.

Tagliare trasversalmente il radicchio a striscioline, lavarlo ed asciugarlo.

Rosolare con olio e burro la cipolla e l'aglio tagliati molto sottili e la pancetta tagliata a dadini; aggiungere il radicchio, salare, brasare senza cuocere troppo.

Preparare nel frattempo la besciamella; lessare la pasta e raffreddarla sotto l'acqua.

Imburrare una teglia e disporre a strati nell'ordine: la pasta, il radicchio, la besciamella ed il formaggio fino ad esaurimento degli ingredienti.

Si possono preparare anche alle ortiche, in tal caso bisogna cogliere quelle situate nella parte superiore della pianta, vanno poi lessate e brasate come il radicchio.