

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Lasagne al radicchio e speck

Strawberry · Tuesday, September 29th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

400gr pasta per lasagne

- 200gr speck
- 500gr radicchio
- 2 decilitri besciamella
- 120gr parmigiano grattugiato
- una mozzarella
- uno spicchio di aglio
- 60gr burro
- olio extravergine di oliva
- sale

### Preparazione:

mondare il radicchio, lavatelo e tagliatelo a striscioline e fatelo lessare per alcuni minuti in acqua salata. In un tegame, versate un filo di olio e lo spicchio di aglio, fatelo rosolare e poi toglietelo, versateci lo speck tagliato a pezzetti, rosolatelo e unite il radicchio sgocciolato e strizzato, versate la besciamella e amalgamate sul fuoco per alcuni minuti. Cuocete le lasagne in acqua salata per 5 minuti, sgocciolatele, asciugatele su di un panno e lasciatele raffreddare. Ungete con il burro una pirofila, disponete uno strato di lasagne, coprite con il composto di besciamella, speck e radicchio, cospargete con pezzetti di mozzarella e il parmigiano grattugiato, ripetete questa operazione 2 volte, terminando con la besciamella, speck e radicchio e qualche fiocchetto di burro, cuocete le lasagne in forno a 180° per 30 minuti

This entry was posted on Tuesday, September 29th, 2015 at 6:15 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

