

Lasagne Gorgonzola e radicchio



ricetta
media



45 min.



primo piatto

Ingredienti

1 confezione di lasagne fresche
all'uovo
200 gr. di Gorgonzola dolce
150 gr. di radicchio

1/2 lt di besciamella
burro
formaggio grattugiato

Preparazione

In una casseruola fate appassire per qualche minuto il radicchio, lavato e tagliato, con una noce di burro ed un pizzico di sale. Incorporate la besciamella, il Gorgonzola, mescolando sino ad ottenere una crema e togliete dal fuoco. Imburrate una teglia alternando gli strati di lasagna con la crema ottenuta, completando l'ultimo strato con abbondante formaggio grattugiato. Cuocete per 20 minuti circa a 180°C, lasciate riposare 10 minuti prima di servire.