

• PASTA & RISO •

Lasagnette al radicchio, Gorgonzola e patate



ricetta
difficile



più di
60 min.



primo piatto

Ingredienti

per la pasta:
300 gr. di farina "00"
3 uova
per la farcitura:
radicchio tardivo
radicchio lungo
Gorgonzola dolce

patate "Vitellone"
in alternativa patate tradizionali
zucchero di canna
formaggio grattugiato
sale
chicchi di melograno
germogli di radicchio

Preparazione

Lavorare la farina con le uova per circa 15 minuti e lasciare riposare l'impasto in frigorifero per mezz'ora. Tirare quindi la sfoglia e con un coppapasta creare delle lasagnette di forma circolare che andranno cotte in acqua per 15 minuti, scolate e asciugate. Nel frattempo spelare le patate e metterle a bollire, tagliare finemente il radicchio tardivo e saltarlo in padella con olio aromatizzato all'aglio per circa 10 minuti, aggiungendo 2 cucchiaini di zucchero di canna e l'aceto balsamico che dovrà sfumare. Una volta cotte le patate e il radicchio si passerà alla composizione delle lasagnette. Stendere una sfoglia di pasta e farcirla con il radicchio, uno strato di patate passate con lo schiaccia patate e una fetta di Gorgonzola. Continuare con un secondo strato spennellando prima la sfoglia di pasta con l'olio aromatizzato all'aglio e poi chiudere la lasagnetta con un'ultima sfoglia di pasta ricoperta di formaggio grattugiato. Infornare quindi a 180° fino alla doratura del formaggio. Nel frattempo sciogliere a bagnomaria il Gorgonzola dolce fino ad ottenere una fonduta priva di fermenti. Una volta tolte le lasagnette dal forno disporle su un piatto e ricoprirle con la fonduta. Guarnirle con le foglie di radicchio lungo, i germogli di radicchio e i chicchi di melograno.