

Pasticcio con radicchio di Treviso e salsiccia

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 23 Gennaio 2013 09:11 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 23 Gennaio 2013 09:17

Pasticcio con radicchio e salsiccia

Un altro modo per utilizzare il radicchio di Treviso è trasformarlo in condimento per un pasticcio abbinandolo al sapore deciso della salsiccia.



Dosi per quattro persone: 250 gr di lasagne, 400 gr di salsiccia, 500 ml di besciamella, 600 gr di radicchio di Treviso, olio, sale, cipolla, aglio, 250 gr di formaggio a fette, formaggio grana.

Saltare la salsiccia con un battuto di cipolla. Nel frattempo lavare il radicchio, tagliarlo a pezzi e cuocerlo con olio, sale e aglio. Una volta cotti entrambi assemblare il pasticcio. Per ogni strato disporre radicchio, salsiccia, besciamella e formaggio a fette. Sopra l'ultimo strato mettere il formaggio grana. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti circa e servire caldo.