



Ingredienti per 6 persone

600 ml di latte
200 gr di zucca al netto degli scarti
30 gr di burro
30 gr di farina
20 rettangoli di pasta sfoglia al farro
1 cespo di radicchio precoce
Parmigiano reggiano grattugiato

Lasagne di farro con zucca e radicchio lungo precoce

Pre lessare la pasta sfoglia in acqua bollente salata per 12 minuti, scolare e far asciugare su un piano ricoperto con un canovaccio. Far stufare la zucca tagliata a listarelle con un filo d'olio, uno spicchio di aglio, della salvia e poca acqua.

Nel frattempo preparare la besciamella facendo sciogliere il burro e poi aggiungere la farina. Mescolare continuamente per evitare che la farina bruci e dopo un paio di minuti aggiungere il latte. Mescolare con una frusta e cuocere per circa 10 minuti a fiamma bassa. Regolare di sale e pepe. Una volta che la zucca sarà cotta, unire la besciamella e frullare con un mixer a immersione.

In una padella con un filo di olio far saltare brevemente il radicchio tagliato a julienne fine, dovrà rimanere croccante. In una pirofila leggermente imburrata adagiare quattro sfoglie. Condire con la besciamella, il radicchio e una spolverata di Parmigiano. Continuare ad assemblare la lasagna fino ad ottenere cinque strati e ad esaurimento dei condimenti. L'ultimo strato andrà condito con la besciamella, abbondante Parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti e poi altri 5 minuti con il grill acceso.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.