



CUCINA CON NOI!

Gratin di patate, radicchio e parmigiano

Vivo il radicchio come l'asparago dell'inverno, almeno altrettanto raffinato ad arricchire i suoi piatti.

INGREDIENTI

400 g di patate pelate

200 g di Radicchio Rosso Tagliato IQF Orogel

500 g di latte

30 g di amido di mais

sale, pepe e noce moscata

100 g di Parmigiano grattugiato



30



4

Preparazione

- 1 Tagliare le patate a fettine sottili, aiutandosi con una mandolina, sbollentarle per 3 minuti in acqua abbondante, scolarle e raffreddarle stendendole bene e ungendole con dell'olio per evitare che si attacchino tra di loro.
- 2 Per la besciamella: portare ad ebollizione il latte, addensarlo con l'amido, condirlo con sale e pepe.
- 3 Cuocere il radicchio e tenerlo da parte.
- 4 In una teglia capiente, procedere a strati con la besciamella, le patate, il parmigiano, il radicchio, la besciamella e ancora il parmigiano, condire con pepe e ripetere l'operazione per 2-3 volte a seconda della dimensione della vostra teglia. Finire l'ultimo strato con la besciamella e il parmigiano.
- 5 Cuocere in forno per 15 minuti a 180 °C, far raffreddare tagliare una fetta e servire.
- 6 Per l'impiattamento: servire la lasagna su un piatto piano.

