Lasagna radicchio e salciccia

Ingredienti per 6 persone :

16 sfoglie di pasta all'uovo
3 cespi di radicchio tardivo
400 gr.di salciccia
60 gr.di porro
50 ml. di vino bianco
1,5 lt.di besciamella
100 gr.di Parmigiano
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Mondate il radicchio, tagliatelo in pezzi e tritate il porro. In una casseruola versate 3 cucchiai di olio, il radicchio con il porro, regolate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco medio, il radicchio dovrà rimanere sodo. Sbriciolate la salciccia con il vino e fatela cuocere in padella a fuoco vivace.
Fate cuocere la pasta all'uovo, poche foglie per volta, in acqua bollente salata.
Scolatele e mettetele in un recipiente con dell'acqua fredda , per fermare la cottura, quindi toglietele e adagiatele su una teglia con un filo d'olio.
Oliate una pirofila e versate sul fondo un poco di besciamella, quindi fate il primo strato di pasta, cospargetelo in modo uniforme con la besciamella, il radicchio, la salciccia e del parmigiano grattugiato, coprite con un altro strato di pasta e ripetete l'operazione, realizzando quattro strati di pasta. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti circa. Fate riposare la lasagna qualche minuto prima di tagliarla.