

## **Lasagne al radicchio e Sangiovese:**

per la sfoglia al radicchio:

200 g di farina 0 (più per l'impasto e per stendere),

100 g di farina di semola di grano duro,

40 g di foglie di radicchio tondo di Chioggia,

3 uova.

Lavare, asciugare e tagliare a striscioline il radicchio, lessarlo in poca acqua bollente, strizzarlo bene e frullare. Versare le farine sulla spianatoia, formare una fontana e versarvi le uova e il radicchio, impastare ottenendo una palla omogenea (se serve aggiungere farina), coprire con una ciotola e lasciare riposare una mezz'ora.

Stendere in una sfoglia sottile con il matterello e lasciare asciugare all'aria.

Per la besciamella:

1 l di latte,

80 g di farina 0,

80 g di burro,

noce moscata,

sale.

Scaldare il latte, intanto sciogliere il burro in un pentolino, togliere dal fuoco e unire la farina poco per volta per evitare di formare grumi, aggiungere il latte bollente poco per volta e mescolare bene, rimettere sul fuoco e cuocere sempre mescolando fino al primo bollore, spegnere, aggiungere una grattata di noce moscata e un po' di sale e tenere da parte.

per la salsa al Sangiovese:

250 ml di brodo di verdure (una carota, uno scalogno e poco sedano),

200 ml di vino Sangiovese,

30 g di burro,

30 g di farina.

Pulire la carota, il sedano e lo scalogno e tagliarli a tocchetti piccoli, metterli in un pentolino, coprire con 250 ml di acqua e portare ad ebollizione, cuocere circa 15 minuti, filtrare il brodo premendo bene le verdure.

In un pentolino sciogliere il burro, unire la farina, formare una crema (roux) e mescolare con un cucchiaio di legno, fare scurire leggermente, togliere dal fuoco. Scaldare il vino e il brodo, versare un paio di cucchiai di liquido nel roux e mescolare bene, continuare con poco liquido per volta, mescolare bene con una frusta, rimettere su fuoco basso e cuocere fino a bollore perfino per ottenere una salsa cremosa.

Per il radicchio stufato:

una o due palle di radicchio tondo di Chioggia (dipende dalle dimensioni),

3 o 4 scalogni,

mezzo bicchiere di Sangiovese,

olio evo.

In una padella antiaderente scaldare un filo d'olio e stufare a fuoco basso lo scalogno pulito, lavato e tagliato a rondelle, dopo qualche minuto unire il radicchio, lavato, asciugato e tagliato a striscioline, sfumare con il vino e cuocere ancora qualche minuto.

Composizione:

Tagliare la pasta in grossi rettangoli, preparare una ciotola con acqua ghiacciata e uno scolapasta, cuocere i rettangoli in abbondante acqua bollente salata due per volta, aspettare fino alla ricomparsa del bollore, scolarli, raffreddarli nell'acqua ghiacciata e lasciarli asciugare sullo scolapasta, continuare in questo modo. Intanto coprire il fondo della teglia con una cucchiaiatina di besciamella e

un po' di salsa al sangiovese, ricoprire con la pasta quindi formare i vari strati spalmando la besciamella, la salsa al sangiovese, il radicchio stufato e abbondante parmigiano grattugiato, proseguire con la pasta e così via.

Cuocere in forno già caldo a 180°C per 20 minuti (o 200°C se vi piace la crosticina croccante).  
Lasciare riposare qualche minuto prima di servire.