

PRIMI PIATTI

# Lasagne gorgonzola e radicchio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Impara a fare le [lasagne vegetariane cremose](#): gorgonzola, radicchio e una [besciamella](#) vellutata per un risultato irresistibile.

## INGREDIENTI PER CUCINARE LE LASAGNE GORGONZOLA E RADICCHIO

LASAGNE FRESCHE 250 gr

GORGONZOLA DOLCE 250 gr

BESCIAMELLA 250 gr

RADICCHIO 1

CIPOLLA 1

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## COME FARE LE LASAGNE GORGONZOLA E RADICCHIO

- 1** Pulisci il radicchio, elimina le foglie più rovinate e taglia la parte inferiore che potrebbe risultare dura. lava il radicchio e taglialo a pezzi, così come la cipolla che avrai prima sbucciato. Metti un po' di olio extravergine di oliva in una padella antiaderente, fai stufare

la cipolla per qualche minuto a fiamma bassa e poi aggiungi il radicchio, fallo cuocere, mescolando con un cucchiaio di legno per circa 5 minuti, se necessario bagna con un goccio di acqua calda a metà cottura.





- 2 Quando il radicchio sarà cotto, prendi una pirofila da forno con i bordi alti e spalma sul fondo un paio di cucchiai di besciamella, disponi sulla besciamella uno strato di pasta per lasagne, altra besciamella e un po' di radicchio.





**3** Continua a fare strati di lasagna nell'ordine appena descritto, termina l'ultimo strato con Besciamella, gorgonzola e parmigiano grattugiato. Inforna in forno caldo e statico a 200°C per 30-35 minuti, le lasagne saranno cotte quando sopra si sarà formata una bella crosticina dorata. Prima di servire le lasagne falle riposare per 5 minuti.





# LASAGNE GORGONZOLA E RADICCHIO: RICETTA CREMOSA PER UN

Le lasagne gorgonzola e radicchio sono un **primo piatto** cremoso e saporito, perfetto per le occasioni speciali o per il pranzo della domenica. Il gusto deciso del radicchio si sposa alla perfezione con la cremosità del **gorgonzola dolce**, creando un piatto equilibrato e irresistibile. La ricetta è semplice e veloce, grazie all'uso della **sfoglia per lasagne** e di una besciamella fatta in casa che lega gli ingredienti alla perfezione.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per rendere le **lasagne al radicchio e gorgonzola** ancora più golose, puoi aggiungere delle noci tritate tra uno strato e l'altro per un tocco croccante.

Se preferisci un sapore più deciso, usa il **gorgonzola piccante**.

Puoi sciogliere il gorgonzola direttamente nella besciamella per una distribuzione uniforme del sapore.

Questa ricetta è ideale per utilizzare **radicchio e formaggi** che hai già in casa, evitando sprechi.

Le lasagne possono essere preparate in anticipo e cotte poco prima di servire.

## COME CONSERVARE LE LASAGNE GORGONZOLA E RADICCHIO

Le lasagne gorgonzola e radicchio si conservano in frigorifero, ben chiuse in un contenitore ermetico, per un massimo di 2 giorni.

Se hai usato ingredienti freschissimi, puoi congelarle già cotte o crude. Al momento di servirle, basterà riscaldarle in forno per qualche minuto.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di primi piatti cremosi e vegetariani da provare:

Lasagne al pesto ai 4 formaggi: una variante cremosa e saporita.

Risotto gorgonzola radicchio: un abbinamento classico e raffinato.

Gnocchi ai 4 formaggi: un primo piatto veloce e gustoso.

Crespelle ai funghi: un piatto cremoso e perfetto per le cene in famiglia.