

PRIMI PIATTI

Lasagne alla veronese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di lasagne

1

5 l di besciamella

900 g di tastasal (macinato di maiale

insaporito con sale e spezie tipico della

bassa veronese) sostituibile con 900 g di

salsiccia

1

5 kg di radicchio rosso di Verona

600 g di formaggio monte veronese

mezzano (sostituibile con formaggio a

piacere o con gorgonzola).

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta.



- 2 Lavare il radicchio e tagliarlo a striscioline, soffriggerlo con un po' di olio, burro e una cipolla tritata. Se non si gradisce il sapore un po' amarognolo del radicchio sbollentarlo per circa tre minuti.

Cuocere finché non sarà appassito, salare e pepare.



- 3 In un'altra pentola, rosolare il tastasal con mezza cipolla non affettata e volendo un po' di burro.



4 Lessare le lasagne e metterne un primo strato sul fondo della teglia leggermente oliata.



5 Mettere uno strato di radicchio,



6 uno di tastasal,





7 una spolverata di formaggio del monte tagliato a fettine sottili ed uno strato di besciamella.

Ultimare la lasagna con del monte tagliato a fettine sottili e uno strato di besciamella.

Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti (4/5 strati). Nell'ultimo strato spolverizzare con abbondante grana padano.

Infornare a 200°C per 30 minuti circa.



