

PRIMI PIATTI

## Pasticcio di ziti con radicchio e funghi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### PER LA BESCIAMELLA

500 ml di latte

30 g di farina

50 g di burro

poca noce moscata

sale.

500 g di ziti

300 g circa di champignons

1 cespo di radicchio

50 g circa di grana grattugiato

1 galbanino fatto a cubetti

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

poco burro

1 spicchio di aglio.

# PREPARAZIONE

- 1 Per la besciamella: mettete tutti gli ingredienti nel bimby a velocità 4 per 10 minuti a 80°C o fino a quando comincia ad addensare.



- 2 Tagliate il radicchio ed i finghi a pezzettini.





3 In una padella mettete l'olio e l'aglio e fate soffriggere.



4 Unite il radicchio e fatelo appassire.



5 Unite i funghi ed un pizzico di sale.



6 In una pentola con abbondante acqua salata fate cuocere la pasta per 7 minuti, scolatela e mettetela in una ciotola con il formaggio grana ed il galbanino a cubetti e mescolare.





- 7 Sul fondo di una teglia mettete uno strato abbondante di besciamella, coprite con metà pasta, il radicchio con i funghi e poco grana.



- 8 Coprite con la pasta rimasta, la besciamella e poco grana.

Infornate a 200°C per circa 15 minuti.

