

## ***Lasagne al radicchio di Treviso***

- 250 gr di pasta secca per lasagne
- 2 cespi di radicchio di Treviso
- 80 gr di formaggio grattugiato
- 4 dl panna da cucina
- 700 gr di pomodori
- 1 cucchiaino da caffè raso di sale
- cannella in polvere (2 spolverate)
- burro

Tagliamo il radicchio a striscioline non troppo sottili, laviamolo accuratamente e asciugiamolo.

Spelliamo i pomodori e tritiamo la polpa. In una ciotola capiente, uniamo la panna, la polpa dei pomodori, il sale e la cannella. Mescoliamo bene il tutto, poi aggiungiamo il radicchio e amalgamiamo fino a ottenere un composto omogeneo. Ungiamo una pirofila da forno con del burro.

Versiamo uno strato del composto preparato sul fondo della pirofila, poi copriamo con uno strato di pasta per lasagne. Continuiamo alternando gli strati, terminando con il composto e completando con una generosa spolverata di formaggio grattugiato. Preriscaldiamo il forno a 210°C. Copriamo la pirofila con un foglio di alluminio e cuociamo le lasagne in forno statico (non ventilato) per 50 minuti.

Trascorsi i 50 minuti, spegniamo il forno, rimuoviamo il foglio di alluminio e lasciamo riposare le lasagne nel forno spento per altri 10 minuti.

Suggerimento: È importante iniziare e finire con uno strato di composto, in modo da evitare che le lasagne si attacchino al fondo o si brucino in superficie.



### ***Cos'è il radicchio?***

*Il radicchio di Treviso non è una lattuga, ma una varietà di cicoria. Appartiene alla famiglia delle Asteraceae, la stessa della lattuga, ma differisce per caratteristiche e sapore. È una verdura dal sapore leggermente amaro, con foglie di colore rosso scuro o violaceo e venature bianche.*

*Viene spesso considerato un'insalata perché è usato crudo in molte preparazioni, ma può anche essere cotto, grigliato o aggiunto a diversi piatti.*

