

# PASTICCIO AL RADICCHIO

## INGREDIENTI

---

- 500 g **Pasta all'uovo ( tipo lasagne )**
  - 100 g **Radicchio di Treviso**
  - 1 **Sedano. gambo**
  - 150 g **Prosciutto cotto**
  - 100 g **Pancetta affumicata**
  - 1/4 **Vino bianco**
  - q.b. **Formaggio grattugiato**
  - 50 g **Burro**
- 

## PREPARAZIONE

---



Tagliuzzate le foglie del radicchio, ripetendo più volte l'operazione di lavaggio, senza strappare troppo il prodotto che si dovrà poi bene asciugare, con un panno bianco.



In una terrina verrà condito con olio d'oliva (giusta dose, non dev'essere troppo unto), sale e pepe bianco.

Si dovrà poi passare a cucinarlo, lentamente, alla griglia.



Durante questa fase, è necessario dotarsi di 1 gambo di sedano, pasta all'uovo, tipo lasagna, 150 grammi di prosciutto cotto, una dose commerciale di pancetta (piace anche quella affumicata), un quarto di vino bianco secco o del Lison di Pramaggiore o del Prosecco di

Valdobbiadene e un paio di etti di formaggio grattugiato di buona qualità, besciamella, della farina e burro.



Prosciutto, pancetta, olio e vino bianco dovranno soffriggere e subito dopo si aggiungerà il radicchio grigliato.

A questo punto è il momento della pirofila o teglia da forno: si andrà a stendere la pasta a sfoglia con sopra il radicchio e poi ancora ripetete un secondo strato di altra pasta (questo a piacimento). Non si deve fare più di due volte, in modo da ottenere un pasticcio basso e delicato.



Mettete quindi la pirofila in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti. Troverete la ricetta splendida e, se ben riuscita, dovrà primeggiare il radicchio come sapore primario.

