

# Lasagnette girate radicchio e gambuccio con riduzione al balsamico

- Ingredienti per 4 persone
- 700 gr. di radicchio trevigiano
- 150 gr. di gambuccio di prosciutto
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 rametto di rosmarino
- 2 scalogni
- burro
- parmigiano grattugiato
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Per la pasta

- 220 gr. di farina di tipo 1
- 50 gr. di semola
- 3 uova

Per la besciamella

- 1/2 litro di latte
- 50 gr. di burro
- 40 gr. di farina
- 100 gr. di montasio grattugiato
- sale e pepe

Per la riduzione al balsamico

- 125 gr. di aceto balsamico
- 2 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 chiodi di garofano
- cannelle in stecche

▪ 3 bacche di ginepro

Disponete le 2 farine a fontana, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto omogeneo e sodo, dategli forma di palla, avvolgete con la pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, quindi ricavate tanti rettangoli lunghi 15 cm. e larghi 7,5 cm. Per la farcia: pulite il radicchio e tagliatelo a spicchi; grigliatelo su una piastra ben calda e tagliatelo a listarelle. In una padella fate rosolare gli scalogni tritati con un filo di olio; unite il gambuccio, tagliato a listarelle, e fate rosolare. Aggiungete il radicchio e il rosmarino, sfumate con il vino e portate a cottura. salate e pepate. Per la besciamella: scaldare in una casseruola il burro unite la farina e fate tostare. A parte fate scaldare il latte e unitelo al burro cotto. Portate a cottura, mescolando in continuazione con una frusta, e fate cuocere per 5 minuti su fuoco basso. Regolate di sale e di pepe, e incorporate fuori dal fuoco il montasio grattugiato. Per la riduzione : in una casserruola fate ridurre della metà l'aceto balsamico con il miele, i chiodi di garofano, la cannella, lo zucchero e le bacche di ginepro pestate. Lessate le lasagne in acqua bollente e salata; scolatele al dente, facendo attenzione a non romperle, e raccoglietele man mano in una ciotola con acqua e ghiaccio per bloccarne la cottura. Stendete le sfoglie su un canovaccio pulito, spolverizzato con un po' di parmigiano per evitare che si attacchino, e fatele asciugare. Velate le sfoglie con la besciamella, cospargete con la farcia al radicchio e arrotolate. Trasferite i rotoli ottenuto in frigorifero per 1 ora. Imburrate una pirofila da forno e velatela con un po' di besciamella. Disponete i rotoli nella pirofila, ben affiancati, e cospargete con parmigiano grattugiato e burro a fiocchetti. Infornate in un forno già caldo a 180 grado per circa 15 minuto. Quando saranno ben dorati, levate e servite con la riduzione al balsamico.