

## LASAGNE CON RADICCHIO E FUNGHI

---



### Ingredienti:

8 fogli di lasagne fresche, 1 cespo medio di radicchio, 300 gr di funghi misti, 300 gr di salsiccia, 100 gr di grana, 100 gr di emmental, 100 gr di fontina, 1 L di besciamella, 1 piccola cipolla, sala, pepe

In tegame far rosolare la cipolla finemente tritata insieme alla salsiccia sbriciolata, coprendo con magic cooker, per circa 3 minuti a fiamma media.

Nel frattempo lavare e tagliare finemente il radicchio, metterne una manciata da parte e unire il resto alla salsiccia, aggiungere i funghi, salare e far cuocere a fiamma medio-alta per 4 – 5 minuti coprendo sempre con magic cooker.

Preparare la beciamella non troppo densa o usare quella pronta.

Inburrare una teglia, mettere uno strato di beciamella, posizionare le lasagne, mettere un po di condimento, una manciata di formaggi grattugiati e 1/2 mestrolo di beciamella.

Continuare così per 3 o 4 strati.

Alla fine cospargere con il radicchio precedentemente conservato.

Coprire con magic cooker e cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti.