

Lasagne radicchio, gorgonzola e speck



Ingredienti:

10 sfoglie di lasagna fresche

100 g speck

1 cespo radicchio

1 cipolla

200 g gorgonzola

500 ml besciamella

50 g parmigiano

1/2 bicchiere latte

sale, pepe

Mettete nella pentola la cipolla con il radicchio tritate,

sale, pepe e 1 cucchiaio olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti poi a fiamma bassa 7 minuti. Mescolate una volta durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Iniziate a comporre la lasagna: nella teglia unta con burro mettete la prima sfoglia, 2 cucchiai di besciamella, un po di radicchio, un po di speck affettato e rotto a pezzi, la gorgonzola a pezzi.



Seguite nella stessa ordine finché finite gli ingredienti.
Finite con besciamella e parmigiano sopra. Aggiungete il
latte sui bordi. mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a
fiamma alta 10 minuti poi fiamma media altri 10. Spegnete il
fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate intiepidire poi servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.