



LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

PRIMI PIATTI VEGETARIANI

Lasagnette scamorza, radicchio trevigiano

400gr radicchio trevigiano, 250gr scamorza, 1lt latte intero fresco, 120gr. burro, 80gr farina, 500gr. pasta per lasagna (pasta fresca all'uovo), sale, pepe bianco e noce moscata q.b.

Fare rosolare della cipolla tritata con ½ burro, aggiungere il radicchio tagliato a striscioline sottili e fare cuocere a fuoco lento e coperto per 15 minuti. Poi togliere il coperchio, lasciare asciugare aggiustare di sale e pepe e togliere dal fuoco.

Formare strati di radicchio, besciamella precedentemente preparata con ½ burro sciolto a fuoco lento, aggiunta la farina e amalgamato il tutto con latte caldo salato e spruzzato con un pizzico di noce moscata e cotta per 15 minuti, pasta per lasagne già cotte lessate e ben scolate, (per la pasta fresca fatta in casa dosi di 3 etti di farina 2 uova, sale, un filo d'olio e un goccio d'acqua se serve, impastata e stesa a fogli sottili), formaggio grattugiato e scamorza fresca tagliata a dadini.

Cospargere di fiocchi di burro e gratinare al forno per 20 minuti circa.