



Tagliatelle gratinate con radicchio rosso e fontina - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Primo piatto - pasta al forno - besciamella

Ricetta Barilla

Ingredienti:

Tagliatelle all'Uovo 250 g
Fontina 100 g
Speck 60 g
Burro 35 g
Farina "00" 30 g
Cipolla bianca 25 g (io ho usato lo scalogno)
Parmigiano Reggiano grattugiato 20 g
Latte intero 1 litro
Olio extravergine di oliva 3 cucchiari
Radicchio rosso trevisano 2 cespi
Sale q. b.
Pepe q. b.

Preparare la besciamella con il burro, la farina e il latte. Salarla, peparla e aggiungere la fontina ben pulita e tagliata a pezzetti.

Tagliare il radicchio rosso a striscioline piuttosto sottili e lo speck a dadini. In una padella soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere lo speck e il radicchio. Far appassire il radicchio continuando a mescolare, salare e versare il tutto nella besciamella alla fontina.

In una pirofila distribuire uno strato di besciamella sul fondo, porvi sopra le tagliatelle e ricoprirle con la salsa. Spolverare con il Parmigiano Reggiano e infornare a 180°C per 20 minuti circa.

