



Versate la farina sulla spianatoia e fate la fontana, incorporate le uova, il sale e lavorate fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Copritelo con un tovagliolo e lasciatelo riposare per 30 minuti.

Preparate la besciamella:segundo la ricetta.

Lavate il radicchio, tagliatelo a striscioline, affettatelo finemente la cipolla poi mettete il tutto in una padella e fateli rosolare in 4 cucchiari di olio, insaporite con un pizzico di sale e pepe.

Tirate la sfoglia sottilissima con il matterello e ritagliate dei rettangoli 10X12 cm scottateli in abbondante acqua bollente salata e posateli su un tovagliolo.

In una terrina mettete il radicchio, i 2/3 della besciamella e amalgamate bene poi aggiungetevi il gorgonzola a dadini.

Distribuite su ogni rettangolo di pasta un po' di composto, arrotolate i cannelloni e adagiateli in una pirofila imburrata.

Cospargete il tutto con la besciamella rimasta, con il parmigiano e fiocchetti di burro.

Cuocete in forno caldo per 30 Versate la farina sulla spianatoia e fate la fontana, incorporate le uova, il sale e lavorate fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Copritelo con un tovagliolo e lasciatelo riposare per 30 minuti.

Preparate la besciamella:segundo la ricetta.

Lavate il radicchio, tagliatelo a striscioline, affettatelo finemente la cipolla poi mettete il tutto in una padella e fateli rosolare in 4 cucchiari di olio, insaporite con un pizzico di sale e pepe.

Tirate la sfoglia sottilissima con il matterello e ritagliate dei rettangoli 10X12 cm scottateli in abbondante acqua bollente salata e posateli su un tovagliolo.

In una terrina mettete il radicchio, i 2/3 della besciamella e amalgamate bene poi aggiungetevi il



DAL BUOGUSTAIIO



Ricetta complicata



