



## LASAGNE BLATTZICHORIE MIT ROHSCHINKEN *LASAGNE DI CICORIA IN FOGLIA CON PROSCIUTTO CRUDO*

### **Zutaten:**

1 l Béchamelsauce  
300 g Blattzichorie  
10 g Salz  
100 ml Olivenöl  
10 g Knoblauch  
150 g Rohschinken  
100 g Emmentaler Scheiben  
400 g Lasagneblätter

### **Ingredienti:**

1 l di besciamella  
300 g di cicoria in foglia  
10 g di sale  
100 ml d'olio d'oliva  
10 g d'aglio  
150 g di prosciutto crudo  
100 g di formaggio Emmentaler a fette  
400 g di fogli di lasagna

Die Blattzichorie waschen, in 1 cm lange Stücke schneiden, in Olivenöl mit gehacktem Knoblauch kurz durchschwenken und dann erkalten lassen. Die ofenfeste Form mit Béchamelsauce ausstreichen und abwechselnd Teigblätter, Béchamelsauce, Zichorie, Käse und Rohschinken übereinanderschichten. Diesen Vorgang wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Zum Schluss mit Parmesan bestreuen und im Ofen bei 175°C für ca. 25 Minuten backen.

*Lavare le foglie di cicoria, tagliarle in pezzi di 1 cm, rosolarle brevemente in olio d'oliva con aglio tritato e lasciar raffreddare. Spennellare con besciamella una pirofila e disporre a strati alternati i fogli di pasta, la besciamella, le foglie di cicoria, il formaggio e il prosciutto crudo, fino ad esaurire gli ingredienti. Cospargere infine di parmigiano e cuocere in forno per circa 25 minuti a 175°C.*