



Lasagne ai carciofi

17 Gennaio 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
450K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Lasagne fresche sottili

PER IL CONDIMENTO

8 Carciofi

400 g di Topinambur

1 spicchio di Aglio

60 g di Ricotta salata

60 g di Parmigiano grattugiato

200 ml di Panna fresca

1 Limone bio

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per dorare)

10 Sale e Pepe

Preparazione

- Pelate i topinambur e riduceteli a dadini.
- Mondate i carciofi, tagliateli a fettine e immergeteli via via in acqua fredda con un po' di succo di limone.
- Scolate i carciofi e fateli appassire per 8-10 minuti in una padella, con un filo di olio e una presa di sale, unendo poca acqua bollente, se necessario. A fine cottura aggiungete un pizzico di scorza del limone grattugiato e del prezzemolo tritato.
- Fate dorare l'aglio schiacciato per 1-2 minuti in una padella, con un filo d'olio e a fuoco basso, quindi versate i dadini di topinambur. Salate e cuocete per circa 10 minuti, unendo poca acqua bollente ogni tanto; a fine cottura eliminate l'aglio, se non vi piace il sapore. Frullate il tutto, unendo la panna, il parmigiano e regolando di sale, fino a ottenere una crema morbida.
- In una pirofila bagnata con un velo di crema al topinambur disponete uno strato di lasagne; aggiungete altra crema, un po' di ricotta grattugiata e fettine di carciofi; proseguite fino a terminare gli ingredienti e concludete con la crema rimasta, un po' di ricotta, qualche fettina di carciofi e pepe. Infornate a 180°C per 30 circa minuti e servite.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Se non trovate i topinambur (che hanno un sapore molto simile a quello dei carciofi), potete semplicemente sostituirli con altri 2 carciofi (per 6 persone). Unite a tutti i carciofi la panna e il parmigiano e poi formate strati di pasta e composto di carciofi. Altrimenti, se volete ottenere una consistenza più cremosa, cambiateli con 2 patate a pezzetti, lessate per 8 minuti; aggiungetele ai carciofi già cotti e procedete come indicato.