



PASTA

Lasagne con besciamella e carciofi



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MINTEMPO DI COTTURA
35 MINCALORIE
630K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Lasagne fresche sottili

PER IL CONDIMENTO

8 Carciofi

300 g di Mozzarella fior di latte

60 g di Pecorino semistagionato

600 ml di Besciamella

2 spicchi di Aglio

1 Limone bio

Prezzemolo fresco

6 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Pulite i carciofi scartando le foglie esterne più dure e tagliando via le punte; riduceteli a quarti ed eliminate la barbetta centrale; affettateli sottilmente e immergeteli via via in acqua acidulata con succo di limone, per evitare che anneriscano.
- Tritate l'aglio e fatelo dorare in un'ampia padella con un fondo di olio per 1-2 minuto a fuoco basso; quindi unite del prezzemolo tritato grossolanamente, un pizzico di scorza del limone grattugiato e i carciofi scolati. Lasciate cuocere per 8-10

minuti, aggiungete se necessario poca acqua calda e infine regolate di sale e pepe.

- Distribuite poca [besciamella](#) sul fondo di una teglia da forno, disponetevi uno strato di lasagne, versatevi sopra altra besciamella, dei carciofi e delle fettine di fior di latte.
- Spolverizzate con del pecorino grattugiato, poi formate un altro strato di pasta e proseguite fino a esaurire gli ingredienti. terminate con fettine di fior di latte e prezzemolo tagliuzzato; tenete del pecorino per dopo.
- Cuocete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 25-30 minuti. Sfornate, spolverizzate con il pecorino avanzato, aspettate qualche minuto e servite le lasagne di carciofi.

Carla Marchetti