

PRIMI PIATTI

# Lasagne carciofi e mascarpone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Realizzare la ricetta delle **lasagne carciofi e mascarpone** è davvero semplice e il risultato finale sarà di un successo assicurato! Questa ricetta vi permetterà di portare a tavola un piatto gustoso ma decisamente semplice da fare in quanto la cosa più difficile sarà quella di pulire i carciofi. La ricetta è una variazione delle classiche lasagne con i carciofi, ma la presenza del mascarpone le rende ancora più cremose e avvolgenti. Provate questa ricetta dal successo assicurato e se amate particolarmente questo tipo di pasta al forno, vi invitiamo a realizzare anche le [classiche ai funghi](#): buonissime!

## INGREDIENTI

Carciofi  
formaggio grana  
carne tritata  
formaggio a pasta filante  
pasta all'uovo in sfoglia  
mascarpone  
besciamella liquida  
burro  
vino bianco  
pepe  
sale.

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle lasagne carciofi e mascarpone è necessario partire dalla preparazione dei carciofi stessi. Quindi dopo averli puliti e aver eliminato le foglie esterne e le punte dure, cuoceteli con poca acqua, prezzemolo, sale, pepe, aglio.

Rosolate la carne con cipolla, sale, pepe, vino bianco.



- 2 Frullate quasi tutti i carciofi e mescolarli al sughetto della carne e ad una besciamella molto liquida.

Disporre prima nel fondo dei fiocchetti di burro, poi uno strato di pasta e fare gli strati disponendo la besciamella con il sugo, il mascarpone, il formaggio grana e i carciofi rimasti.



**3** Infornare per 20 minuti a 170°.



## NOTE

**Per una variante più light cosa posso usare?**

Puoi sostituire al mascarpone la ricotta.

**Quanto tempo prima posso confezionarle?**

Puoi prepararle anche 6 ore prima, le lasci in frigo e prima di servire cuoci in forno.

**Potrei aggiungere del prosciutto cotto che ho da consumare?**

Sì certo, va benissimo anche il cotto.