

PRIMI PIATTI

## Lasagna bianca carciofi e speck: la ricetta irresistibile e cremosa

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Se stai cercando il primo piatto perfetto per il tuo menù festivo, la **lasagna bianca carciofi e speck cremosa** è la soluzione che metterà tutti d'accordo.

Questa versione, raffinata e ricca di sapore, è l'alternativa ideale alla classica lasagna al ragù, perfetta per celebrare la primavera con ingredienti di stagione.

Per ottenere un risultato davvero professionale, il segreto sta nella consistenza: una parte dei carciofi viene frullata per creare una base avvolgente che rende ogni strato una vera esplosione di gusto. È

una **ricetta di Pasqua** versatile, che puoi preparare in anticipo per goderti la festa senza stress.

Se vuoi arricchire la tua tavola, potresti servire come antipasto la [torta pasqualina centrotavola](#) o una sfiziosa [torta salata carciofi e ricotta](#).

Per chi ama i grandi classici, non possono mancare i [carciofi alla giudia](#) o le delicate [crespelle ai carciofi](#) come variante vegetariana. Ricorda di lasciare spazio per il dolce finale con la nostra [pastiera napoletana](#) fatta in casa!

Cerchi altre ispirazioni per le tue feste? Ti consiglio di consultare il nostro speciale dedicato ai [primi piatti di Pasqua e ricette al forno](#) per trovare il connubio perfetto tra tradizione e originalità.

Scopriamo insieme come preparare questa **lasagna con carciofi e speck** saporitissima!

## COSA SERVE PER LA LASAGNA BIANCA CARCIOFI E SPECK PIÙ CREMOSA

CARCIOFI già puliti; puoi usare cuori di carciofo freschi o surgelati di qualità). - 500 gr  
SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO  
250 gr  
BESCIAMELLA 500 gr  
SPECK a istarelle - 150 gr  
MOZZARELLA ben sgocciolata, per evitare che la lasagna rilasci troppa acqua in cottura). - 300 gr  
PARMIGIANO REGGIANO  
GRATTUGIATO 50 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## COME FARE LA LASAGNA BIANCA CARCIOFI E SPECK: IL TRUCCO PER

**1** Inizia versando un giro d'**olio extravergine d'oliva** in una padella ampia. Aggiungi lo spicchio d'**aglio** e lascialo soffriggere delicatamente finché non sarà dorato e profumato.

A questo punto, unisci i **carciofi puliti** e falli rosolare a fiamma media. Lasciali cuocere per circa **30 minuti**: il segreto è che i carciofi devono risultare **molto morbidi** al tatto.

UNA CREMOSITÀ PERFETTA

Controlla la cottura di tanto in tanto e, se vedi che il fondo si asciuga troppo, aggiungi un goccio d'**acqua calda** per mantenere l'umidità ideale e non farli bruciare.





**2** Ora passiamo al tocco da maestro: preleva circa **un terzo dei carciofi** che hai appena cotto e trasferiscili in un boccale o in un mixer.

Aziona il **frullatore ad immersione** fino a ottenere una purea liscia e omogenea. Se la consistenza ti sembra troppo densa, puoi aiutarti aggiungendo un cucchiaino di besciamella calda.

Unisci la **crema di carciofi** alla **besciamella** rimasta e mescola con cura: questo passaggio creerà una base saporita che renderà la tua **lasagna bianca incredibilmente cremosa** a ogni morso.



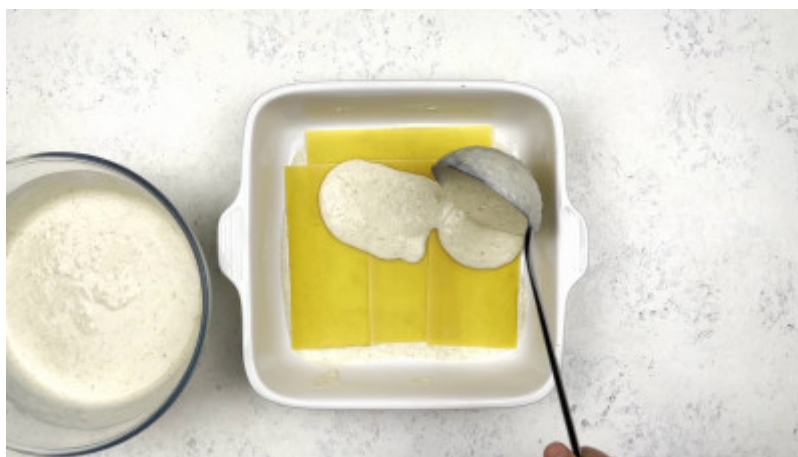


**3** Prendi la tua teglia e inizia distribuendo un velo generoso di **besciamella ai carciofi** sul fondo: questo passaggio servirà a non far attaccare la pasta e a mantenerla umida.

Crea ora il **primo strato** disponendo le **sfoglie di pasta all'uovo** in modo da coprire tutta la superficie. Versa dell'altra besciamella sopra la pasta e usa il dorso di un cucchiaio per stenderla bene fino ai bordi.

Infine, distribuisci i **carciofi cotti in padella** in modo uniforme: assicurati di coprire bene

ogni angolo per garantire un sapore bilanciato in ogni fetta della tua lasagna.





**4** Arricchisci lo strato distribuendo generosamente la **mozzarella a cubetti** e lo **speck a listarelle**: il contrasto tra la dolcezza del formaggio e il sapore deciso dello speck sarà il punto di forza del piatto.

Copri con un nuovo strato di sfoglia e **premi leggermente con le mani** per compattare bene il ripieno ed eliminare eventuali bolle d'aria. Questo piccolo trucco ti aiuterà a ottenere una lasagna perfetta al taglio.

Continua a ripetere questi passaggi fino a esaurire tutti gli ingredienti. Seguendo le nostre dosi, dovresti riuscire a creare una **lasagna da 5 strati**, l'altezza ideale per una consistenza ricca e saporita.

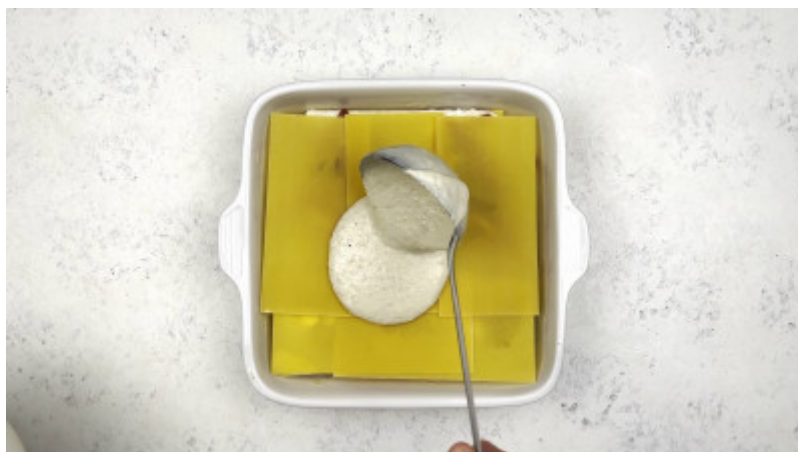




**5** Siamo arrivati alla chiusura: sull'ultimo strato di pasta versa tutta la **besciamella alla crema di carciofi** rimasta, stendendola con cura fino ai bordi per evitare che la pasta si secchi in cottura.

Completa la superficie distribuendo gli ultimi **carciofi**, i cubetti di **mozzarella** e un'abbondante spolverata di **parmigiano grattugiato**. Sarà proprio questo strato a creare quella crosticina dorata e invitante che tutti amano.

Inforna la tua teglia in **forno statico a 180°C per 30 minuti**. Quando la superficie sarà ben gratinata e lo speck sprigionerà tutto il suo profumo, la tua lasagna bianca sarà pronta per essere sfornata e servita calda.





## COME CONSERVARE LA LASAGNA AI CARCIOFI E SPECK (E PREPARARLA

La **lasagna bianca carciofi e speck** è il piatto ideale da preparare in anticipo per goderti la festa senza stress. Se ne avanza qualche porzione, puoi conservarla in frigorifero, chiusa in un contenitore ermetico, per un massimo di **2 giorni**.

Per farla tornare **cremosa come appena fatta**, ti consiglio di scaldarla in forno a 160°C aggiungendo un cucchiaio di latte o acqua sul fondo della teglia: questo passaggio rigenererà la besciamella evitando che la pasta si secchi troppo.

Se hai utilizzato ingredienti freschi (non congelati), puoi anche **congelare la lasagna** sia da cruda che da cotta. Se la congeli cruda, lasciala scongelare lentamente in frigorifero per una notte intera prima di procedere alla normale cottura in forno: il risultato sarà impeccabile e la pasta manterrà la sua consistenza perfetta.

Per chi organizza il **pranzo di Pasqua** per molti ospiti, il mio consiglio è di assemblarla il giorno prima e conservarla in frigo: in questo modo i sapori avranno il tempo di fondersi perfettamente e dovrai solo infornarla 30 minuti prima di andare a tavola!

### IL TOCCO DELLO CHEF

*Per un contrasto di consistenze sorprendente, tieni da parte una piccola manciata di **listarelle di speck** e aggiungile sulla superficie della lasagna solo negli **ultimi 5 minuti di cottura**.*

*Mentre il ripieno rimarrà avvolgente e cremoso, lo speck in superficie diventerà  
**irresistibilmente croccante**, regalando un tocco gourmet a ogni boccone.*