

PRIMI PIATTI

Lasagne ai carciofi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Buone, rustiche e ricche, le **lasagne ai carciofi** sono un piatto buonissimo di quelli perfetti per una domenica in famiglia. Fare questo primo piatto non è difficile, anzi una volta puliti i carciofi la parte più lunga e noiosa è fatta! Si tratta decisamente di una portata furba perché come tutte quelle da forno possono essere preparate in anticipo e infornate o scaldate sono prima di servire.

Provate questa ricetta saporita, scommettiamo non ne resterà nemmeno una fetta, è decisamente una bella alternativa alle [lasagne classiche](#). Un secondo da abbinare? Provate gli [straccetti di pollo alla rucola](#)

e limone, davvero ottimi!

INGREDIENTI

LASAGNE SECCHE 500 gr

CARCIOFI 8

BESCIAMELLA 500 ml

POMODORI CILIEGINI 300 gr

VINO BIANCO 1 bicchiere

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 70
gr

PREZZEMOLO tritato - 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite i carciofi: togliete le prime foglie più dure, eliminate i gambi e le punte, divideteli a metà e togliete la "barba" presente nel cuore del carciofo.

Tagliate i carciofi in spicchi sottili. In una padella antiaderente, scaldate l'olio e fatevi saltare a fuoco vivace i carciofi, salate, pepate e mescolate.



2 Sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere.



3 Solo cinque minuti prima del termine della cottura dei carciofi, distribuitevi sopra il prezzemolo tritato e mescolate con cura.



- 4 Portate ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata e fatevi scottare per due minuti le lasagne all'uovo, quindi prelevatele dall'acqua ed adagiatele su un canovaccio pulito.

Imburrate leggermente una pirofila da forno rettangolare e disponetevi uno strato di lasagne scottate, copritele con uno strato di carcofi, uno di besciamella e uno di pomodorini affettati.





5 Continuate gli strati in quest'ordine fino ad esaurimento degli ingredienti concludendo con uno strato di parmigiano grattugiato e i pomodorini affettati.





6 Infornate la lasagne a 180°C per circa 25 minuti.



7 A cottura ultimata, sfornate la lasagna, lasciatela riposare per circa 5 minuti, quindi servitela ancora ben calda.