

PRIMI PIATTI

Lasagne ai carciofi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **lasagne ai carciofi** sono un primo piatto al forno dal gusto eccezionale. Di certo perfette quando la natura offre i suoi frutti al punto giusto. Il carciofo lo troviamo infatti da metà autunno fino a primavera e spesso è presente sulle tavole degli italiani. Si tratta di un ingrediente molto versatile con il quale possono realizzarsi tantissimi piatti, ma anche bevande. Qui è usato appunto con le lasagne, con le quali lega in maniera egregia: in questo articolo vi forniamo una la ricetta per farle in maniera eccezionale!

Se amate particolarmente questo frutto della terra, vi invitiamo a provare anche i carciofi [croccanti al forno](#)

: favolosi!

INGREDIENTI

5 carciofi

250 ml di panna fresca

100 g di taleggio

100 g di prosciutto cotto

1 confezione di lasagne fresche

poco parmigiano reggiano

3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva

1 spicchio d'aglio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per fare le lasagne ai carciofi.



2 Pulite i carciofi e affettateli sottilmente, versate l'olio in una padella e fate rosolare l'aglio toglietelo ed aggiungete i carciofi, fate cuocere a fuoco basso e con il coperchio finchè diventano teneri, a questo punto aggiungete la panna, mescolare e fate insaporire qualche minuto, facendo attenzione a non far asciugare troppo il liquido di cottura.



- 3** Mettete sul fondo di una pirofila un po' di liquido di cottura dei carciofi e pochissimo burro, ed iniziare a fare gli strati alternando alla pasta uno strato di carciofi e parmigiano grattugiato ed uno di prosciutto cotto, taeggio e parmigiano grattugiato, solo l'ultimo strato comprenderà carciofi, prosciutto cotto, formaggio e parmigiano grattugiato.



- 4** Infornate a 200°C per 20 minuti, se prima di infornare dovesse risultare troppo asciutta aggiungete un po' di brodo vegetale.

Fate riposare 5 minuti quindi servite.



CONSIGLIO

Al posto della panna, potrei utilizzare la besciamella?

Certo, verrà morbidissima anche con la besciamella.

Per una versione più light che posso usare?

Puoi utilizzare della ricotta, viene ottima lo stesso.

Per quanto tempo posso conservare una porzione avanzata??

Puoi metterla in un contenitore in frigorifero per un giorno.