

PRIMI PIATTI

Lasagne ai carciofi

di: *claudia.c*

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 cucchiari 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