

PRIMI PIATTI

Lasagne carciofi e mascarpone

di: *StregghettaDolce*

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 e 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