

PRIMI PIATTI

# Teglia di pasta al forno con carciofi

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

Pasta corta tipo sedani o penne rigate  
carciofi romani  
cipolline fresche  
farina  
latte  
burro  
noce moscata  
olio  
1/2 bicchiere di vino bianco secco  
parmigiano grattugiato  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Preparare un soffritto con olio e cipolline tritate finemente, unire i carciofi tagliati

sottilissimi, insaporire e aggiungere il vino bianco secco. Portare a cottura a fuoco basso, aggiustando di sale e pepe. Tenere da parte.



**3** Preparare la besciamella classica con burro, farina e latte, aromatizzare di noce moscata.



4 Cuocere la pasta corta in acqua salata, scolarla e preparare una teglia condendo la pasta con i carciofi e la besciamella, accomodarla bene nella teglia e in ultimo cospargere con uno strato di besciamella e quindi di parmigiano.

Infnare a 180° fino a gratinatura completa.

