

PRIMI PIATTI

Teglia di pasta al forno con carciofi

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.

