

Lasagne ai carciofi

Ingredienti Per 6 persone

- 500 g di lasagne fresche
- 6 carciofi
- 1 litro di salsa Béchamel
- 200 g di fontina
- 1 cucchiaio di erba cipollina, tritata
- 1 cucchiaio di foglioline di maggiorana
- 20 g di burro
- 4 cucchiai di parmigiano
- sale e pepe q.b.

Procedimento

Prendete una teglia, riempitela a 3/4 di acqua leggermente salata, mettetela sul fuoco e quando l'acqua incomincia a bollire, fate bollire le lasagne per circa 1 minuto per parte. Scolatele, e fatele asciugare su uno strofinaccio da cucina senza però sovrapporle altrimenti si incollano.

Pulite i carciofi togliendo loro le foglie esterne più dure e la barba interna. Tagliateli a metà e poi a fette non troppo spesse. Fateli poi cuocere per circa 5 minuti in una padella dove avete fatto sciogliere una noce di burro in 250 ml di acqua leggermente salata e in cui avete stemperato un cucchiaino di farina che serve a mantenere il colore verde brillante dei carciofi. Conditeli con il sale e con il pepe e quando sono diventati teneri, scolateli e fateli raffreddare.

Preparate ora la salsa Béchamel, fatevi sciogliere la fontina tagliata a lamelle sottili, 2 cucchiai di parmigiano, aggiungete le erbe aromatiche, mescolate bene e accendete il forno a 190 gradi.

Imburrate una pirofila di circa 25x35 cm e ricoprite la base con della Béchamel e adagiatevi sopra uno strato di lasagne, poi spalmateci ancora un po' di salsa Béchamel poi sopra i carciofi. Formate altri strati seguendo quest'ordine e finendo con un ultimo strato di lasagne ricoperte con la salsa Béchamel, dei fiocchetti di burro qua e là e abbondante parmigiano grattugiato. Infornate per circa mezz'ora e prima di servire, fate riposare le vostre lasagne per almeno dieci minuti.