Ricetta: **Lasagne ai carciofi**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le lasagne ai carciofi possono essere un'ottima alternativa alle classiche lasagne di Carnevale che si preparano oggi per festeggiare il martedì grasso, una valida alternativa anche per chi è vegetariano e non vuole rinunciare ad un piatto di lasagne per onorare la tradizione :) Beh ragazzi in questa giornata fredda e uggiosa questo primo piatto è proprio quello che ci vuole, se eravate alla ricerca di un piatto diverso da inserire nel vostro menù di Carnevale spero di avervi dato una mano, ora vi saluto e mi rimetto a lavorare, la giornata si prospetta bella carica di cose da fare ed approfitto che la cucciola oggi è dalla nonna per mettere il turbo e togliermi d'avanti quante più scartoffie possibile. Baci a chi passa di qui e buon Carnevale :*

Ingredienti per 4 persone:
- 250 gr di lasagne
- 500 gr di besciamella
- 300 gr di fior di latte
- 30 gr di grana
- 5 carciofi
- 1 spicchio d' aglio
- 1 bicchiere circa di brodo vegetale
- 1 limone
- sale
- prezzemolo
- olio

Tempo di preparazione: 40 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora 10 min
Procedimento per preparare le lasagne ai carciofi

Iniziate la preparazione della lasagna, pulendo i carciofi (qui il procedimento per come pulire i carcofi)
Tagliate i cuori di carciofo ottenuti in fettine sottili e metteteli in acqua e limone per una decina di minuti in modo che non anneriscano

Fate soffriggere uno spicchio d'aglio in una padella con l'olio quindi aggiungete i carciofi ben scolati.
Fate rosolare per qualche minuto poi aggiungete sale, pepe, prezzemolo e mescolate.
Aggiungete il brodo, coprite con un coperchio e terminate la cottura dei carciofi cuocendo ancora per 5-10 minuti.

Preparate la besciamella (clicca qui per vedere la ricetta) e tagliate a fette sottili il fior di latte
Sbollentate le sfoglie di lasagna per qualche minuto in una pentola con acqua bollente e sale in cui avrete aggiunto un cucchiaio di olio d'oliva. Sollevare le sfoglie, mettetele su un canovaccio ad asciugare.

Andiamo ora ad assemblare le lasagne ai carciofi
Ricoprite il fondo di una pirofila da forno con uno strato di besciamella.
Adagiate il primo strato di lasagne e ricopritelo con un velo di besciamella

Ricoprire con i carciofi, le fette di fior di latte e spolverizzate con il formaggio grana.

Chiudete con un altro strato di lasagna, mettete la besciamella e i carciofi e poi ricoprite con fior di latte e grana.

Infine componete l'ultimo strato delle lasagne ai carciofi ricoprendo con la besciamella e spolverizzando con il grana grattugiato.

Infornate le lasagne ai carciofi a 180° e cuocere per 40 minuti

Lasciate raffreddare le vostre lasagne ai carciofi qualche minuto prima di tagliare a fette e servirle.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO