



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

LASAGNE AI FONDINI DI CARCIOFO

zampetteinpasta.blogspot.it



Ingredienti:

500 g lasagne sfoglia grezza
700/800 g fondini di carciofo
Olio evo Dante
prezzemolo tritato
1 spicchio d'aglio
50 g farina
50 g burro + qualche fiocco
1 l latte
noce moscata
100 g parmigiano grattugiato
sale alle erbe

Preparazione:

Date una veloce lavata ai fondini di carciofo, metteteli in una pentola antiaderente, aggiungete un po' d'olio, lo spicchio d'aglio tritato e coprite d'acqua, salate e cuocete per circa 20 minuti finché l'acqua si è asciugata e i fondini sono diventati teneri, aggiungete il prezzemolo tritato e terminate la cottura. Preparate la besciamella. In una casseruola fate spumeggiare il burro, aggiungete la farina, fatela tostare per qualche minuto poi aggiungete tutto di un colpo un litro di latte a temperatura ambiente mescolando con la frusta. Portate a ebollizione mescolando di tanto in tanto a fuoco moderato. Unite il sale e la noce moscata. Dal momento in cui la salsa comincia a bollire, cuocete a fuoco bassissimo e a tegame coperto per 10 minuti circa. Ungete di burro una pirofila rettangolare. Mettete un po' di besciamella sul fondo, poi cominciate con uno strato di lasagne, mettete sopra uno strato di fondini quindi uno strato di besciamella e una bella manciata di parmigiano. Ripetete gli strati, coprite con la besciamella, cospargete con grana e qualche fiocchetto di burro, e mettete in forno caldo a 180° C per 30 minuti.

