



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

LASAGNE AI CARCIOFI E PROSCIUTTO COTTO

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti:

Sfoglie per lasagne (quelle pronte da cuocere)
carciofi
mozzarella
fettine di prosciutto cotto
besciamella (meglio se fatta in casa)
Olio evo Dante
prezzemolo fresco
sale fino
1 spicchio di aglio

Preparazione:

Pulire bene i carciofi innanzitutto strofinando le proprie mani con del succo di limone o usando dei guanti (in lattice) quindi preparare una ciotola con acqua e fettine di limone in cui poi dovranno essere messi i carciofi una volta tagliati perchè a contatto con l'aria tendono a scurirsi ben presto. Con un coltello eliminare la parte esterna del gambo quindi tagliarlo a listarelle. Eliminare anche le foglie esterne più dure (toglierle sino ad arrivare a quelle più tenere) e tagliare di un paio di centimetri l'estremità spinosa del carciofo ed anche pulire la base del carciofo qualora siano rimaste delle foglie dure. Togliere anche la parte centrale del carciofo ovvero la cosiddetta "Barba". Tagliare quindi ogni carciofo a listarelle sottili e per ora lasciare il tutto a bagno nella ciotola. Passare la mozzarella in un mixer oppure tagliarla a cubetti piccoli. Scolare bene i carciofi. Mettere in una padella l'aglio pulito su fondo di olio evo e farlo dorare quindi toglierlo ed aggiungervi i carciofi ed il prezzemolo tritato, lasciar cuocere una quindicina di minuti con coperchio e salare infine. In una teglia rettangolare capiente spalmare uno strato di besciamella quindi mettere le sfoglie per lasagne (una vicina all'altra) ed adagiarsi sopra fettine di prosciutto cotto (anch'esse una accanto all'altra), i carciofi, cospargere con mozzarella e versare sopra uno strato di besciamella. Partendo sempre da uno strato di sfoglie per lasagne ripetere tutta la sequenza sino ad ottenere tanti strati quanti se ne vogliono. Infornare e cuocere sino a completa cottura (di solito quando si forma la crosticina sulla sfoglia) seguendo le caratteristiche del proprio forno.

