



I primi piatti vegetariani

LASAGNE VEGETARIANE AI CARCIOFI



Ingredienti

250 g SFOGLIA PER LASAGNE
.....
500 g DI BESCIAMELLA
.....
100 g DI PARMIGIANO
.....
MOZZARELLA
.....
400 g DI CUORI DI
CARCIOFO
.....
1 SPICCHIO AGLIO BIANCO
PIACENTINO
.....
1 BICCHIERE DI BRODO
.....
1 LIMONE
.....
SALE, OLIO E PREZZEMOLO

Procedimento

- Tagliate i cuori di carciofo in fettine sottili e metteteli in acqua e limone per una decina di minuti, in modo che non anneriscano. Fate soffriggere uno spicchio di Aglio Bianco Piacentino in una padella con l'olio evo e aggiungete i carciofi ben scolati. Fate rosolare per qualche minuto poi aggiungete sale, pepe, prezzemolo e mescolate. Aggiungete il brodo e terminate la cottura dei carciofi cuocendo per 5-10 minuti;
- sbollentate le sfoglie di lasagna (se necessario). 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. Ricoprite con i carciofi, le fette di mozzarella e spolverizzate con il parmigiano e continuate così per 2/3 strati;
- infornate le lasagne ai carciofi a 180° e fate cuocere per 40 minuti. Lasciate raffreddare per qualche minuto prima di tagliare a fette e servirle.