

LASAGNE SAPORITE DELLA RIVIERA

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta tipo lasagne verdi,
- 14 carciofi,
- 1 noce di burro,
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 150 g di prosciutto cotto tritato,
- 400 g di ricotta romana,
- 180 g di panna liquida,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Per la besciamella:

- 50 g di farina,
- 50 g di burro,
- 50 cl di latte,
- sale,
- pepe.

Preparate la besciamella: fate sciogliere il burro in una casseruola, unitevi la farina frullata con il latte e, sempre mescolando, portate a ebollizione.

Continuate la cottura per 4-5 minuti, salate e pepate.

Togliete la salsa dal fuoco, ricopritela con un velo di latte e tenetela da parte.

Mondate i carciofi, privandoli delle foglie esterne più dure e dell'eventuale fieno, tagliateli a spicchietti e fateli sbollentare per 15 minuti in poca acqua salata in ebollizione.

Scolateli e passateli al burro.

In una ciotola incorporate la ricotta alla besciamella, unite 50 g di parmigiano grattugiato e il prosciutto cotto tritato.

Lessate le lasagne, poche alla volta, in una pentola con acqua bollente salata a cui avrete aggiunto un cucchiaio d'olio; scolatele, passatele sotto l'acqua fredda, asciugatele e adagiatene uno strato in una teglia imburrata.

Mettetevi sopra uno strato del composto di ricotta e besciamella, ricoprite con le lasagne, proseguite con i carciofi e continuate alternando i vari ingredienti.

Terminate con uno strato di lasagne.

Cospargete la preparazione con la panna, il resto del parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro, quindi ponete la teglia nel forno caldo (180 gradi) e fate cuocere per 50 minuti.