

PRIMI

Lasagne ai carciofi e Taleggio

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Cottura  40 min

Ingredienti (per 6 persone)

Sfoglia per lasagne

500 gr

Carciofi

8

Scalogni

2

Vino bianco

1 bicchiere

Taleggio DOP Vero Cademartori

400 gr

Besciamella

Q.b.

Parmigiano grattugiato

100 gr

Sale

Q.b.

Limone

1

Pepe

Q.b.

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Descrizione

Per la preparazione delle vostre lasagne ai carciofi e taleggio dovete per prima cosa preriscaldare il forno a 180°.

Pulite accuratamente i carciofi togliendo le foglie esterne e le punte. Affettateli finemente e metteteli in ammollo con acqua e limone in una ciotola per evitare che si anneriscano.

Adesso preparate un trito di scalogno e fatelo soffriggere con dell'olio; dopodiché scolate i carciofi, aggiungeteli e fateli cuocere. Vi consigliamo di lasciare da parte qualche fettina di carciofo che vi servirà per la decorazione finale della lasagna.

Durante la cottura sfumate con un bicchiere di vino bianco ed ajustate con sale e pepe; nel momento in cui saranno teneri potrete considerare terminata la cottura. Nel frattempo, tagliate il Taleggio DOP Vero Cademartori a fette ricordandovi di togliere la crosta che lo ricopre.

Prendete una teglia, spalmate della besciamella sul fondo e posizionate il primo strato di pasta sfoglia. Passate adesso al riempimento: uno strato di carciofi, parmigiano grattugiato, le fette di Taleggio DOP, besciamella e ancora del parmigiano. Continuate fino all'esaurimento delle sfoglie e degli ingredienti. La vostra lasagna ai carciofi e taleggio è pronta per essere infornata per circa 40 minuti.

A cottura ultimata, decoratela con i carciofini messi da parte.