



CUCINA CON NOI!

# Lasagne di primavera ai carciofi

## INGREDIENTI

500 g di Carciofi in Spicchi TantoCuore Orogel

---

250 g di mozzarella di bufala

---

250 g di ricotta

---

50 g di Parmigiano

---

100 g di pesto

---

12 sfoglie di pasta

---

olio evo, sale e pepe

---

- 1 Mettere i carciofi surgelati direttamente in una padella con un cucchiaio di olio e due cucchiaini d'acqua. Salare e pepare a piacere e cuocere per 7 minuti.
- 2 In un boccale mettere la ricotta, un cucchiaio di olio, mezzo di acqua e metà dei carciofi e metà del pesto e frullare con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema morbida.
- 3 Tagliare grossolanamente il resto dei carciofi, tenendone da parte pochi spicchi per la decorazione finale.
- 4 A questo punto si iniziano a preparare le lasagne a strati, partendo con la crema di ricotta e carciofi, poi le sfoglie di pasta e di nuovo la crema di ricotta, goccioloni di pesto, i carciofi a pezzi, il parmigiano grattugiato, e di nuovo le sfoglie di pasta. Ripetere gli strati fino a finire gli ingredienti.
- 5 Infornare in forno caldo a 180 °C ventilato per 25 minuti. È preferibile far cuocere in forno i primi 15 minuti coperto con della carta argentata e gli ultimi 10 senza per far dorare bene.
- 6 Come preparare il pesto a casa: mettere insieme nel frullatore o nel mixer 80 g di foglie basilico lavate e asciugate, 50 g di parmigiano, 30 g di pecorino, 30 g di pinoli, un quarto di spicchio d'aglio degermogliato, una presa di sale e olio quanto basta per rendere il pesto cremoso.

