

Lasagna bianca ai carciofi



Ingredienti per 6 persone:

- 1/2 kg di farina di grano duro
- 4 uova
- 1 kg di carciofi
- 100 grammi di prosciutto
- 100 grammi di mozzarella di bufala
- 150 grammi di provola affumicata
- 100 grammi di ricotta di bufala
- 100 grammi di parmigiano grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- pepe

PROCEDIMENTO:

- Preparate una lasagna utilizzando la farina di grano duro e le uova.*
- 2.Soffriggete in padella olio di oliva, aglio, un po' di prosciutto a pezzetti e 1 chilo di cuori di carciofi tagliati sottili.*
- 3.A cottura ultimata aggiungete prezzemolo e pepe.*
- 4.Tritate la mozzarella e la provola, formate degli strati con la lasagna, mozzarella e provola. qualche fettina di ricotta, i carciofi soffritti e tanto parmigiano.*
- 5.Realizzate vari strati e infornate per circa mezzora a 180 gradi.*