

Ricetta pasticcio carciofi e piselli

Ingredienti:

Ingredienti:
500gr lasagne
3 carciofi
150gr piselli
sale
olio

Per la besciamella:

100gr burro
100gr farina
1lt latte
sale

Preparazione:

Pulite i carciofi, privandoli delle foglie esterne e dalle punte con le spine, togliete la barba al loro interno. Tenete un pezzo di gambo.

Mettete i carciofi in una terrina piena d'acqua con qualche goccia di limone. In un tegame versate 2 cucchiaini di olio, unite i carciofi, salate, pepate e fateli rosolare per una ventina di minuti a fuoco medio.

In un altro pentolino versate un filo d'olio, i piselli e un pizzico di carota e prezzemolo tritati assieme. Fate cuocere per qualche minuto.

Fate sciogliere il burro in un tegame e aggiungete la farina setacciata. Fate cuocere per qualche minuto continuando a mescolare.

Versate poco alla volta il latte sempre mescolando.

A fiamma bassa portate ad ebollizione la besciamella e aggiungete un pizzico di sale.

Coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 15 minuti

Fate cuocere per un paio di minuti le lasagne in acqua salata bollente.

Spennellate con l'olio una teglia rettangolare e coprite il fondo con le lasagne.

Sopra le lasagne mettete uno strato di carciofi, una manciata di piselli, e coprite con la besciamella. Ripetete l'operazione per almeno tre strati.

Cuocete in forno a 200° per circa 1 ora.

