

LASAGNE AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta tipo lasagne all'uovo,
- 1 confezione di carciofi interi surgelati,
- 250 g di mozzarella,
- 250 g di formaggio gorgonzola,
- 350 g di panna liquida,
- 50 cl di besciamella,
- sale.

Lessate le lasagne in acqua bollente salata.

Sciogliete delicatamente il gorgonzola con la panna, dopodiché condite la pasta a strati con i carciofi trifolati, la mozzarella a fettine, il gorgonzola, la besciamella.

L'ultimo strato va inumidito con un pochino di panna.

Ponete in forno caldo per circa 20 minuti.