

LASAGNETTE AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo lavagnette,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 1/2 cipolla,
- 4 carciofi,
- 50 g di formaggio grattugiato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldare quattro cucchiaini di olio e insaporirevi, a recipiente coperto, i carciofi privati delle foglie più dure e tagliati a fettine.

Appena cotti aggiungete il prosciutto cotto a striscioline, fate saltare due minuti e ritirate dal fuoco.

Lessate le lasagnette, conditele con i carciofi al prosciutto e spolverate con formaggio grattugiato.