

FAZZOLETTI AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

250 g di pasta fresca per lasagne,
5 carciofi,
200 ml di panna,
80 g di grana grattugiato,
50 g di noci,
uno spicchio d'aglio,
prezzemolo,
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
sale,
pepe.

Fate saltare i carciofi a fettine con l'olio e l'aglio, salateli, pepateli e cuoceteli per 15 minuti.

Insaporiteli col prezzemolo.

Frullatene 3 quarti con la panna, metà del grana e delle noci.

Tagliate la pasta a quadrati di 12 cm di lato, lessateli, scolateli e suddivideteli in 4 piatti resistenti al calore, alternandoli con la crema dicarciofi; completate con i carciofi, il grana e le noci rimasti.

Fate gratinare in forno a 180° per 5-6 minuti.