Lasagne ai carciofi

- Ingredienti (4 persone)
- Per la sfoglia
- 125 gr. di farina 0
- 125 gr. di farina di grano duro
- 2 uova
- 1 tuorlo
- Per la farcia
- 4 carciofi
- 100 gr. di mozzarella
- 100 gr. di provola
- 50 gr. di grana grattugiato
- 75 gr. di prosciutto crudo
- Mentuccia o prezzemolo q.b.
- 1 spicchio di aglio
- Olio extravergine d’oliva
- succo di limone q.b.
- sale q.b
- Per la vellutata
- 250 gr. di brodo di pollo gia’ pronto
- 25 gr. di burro
- 1 cucchiaio di farina (25 gr.)

Mescoliamo le due farine e creiamo la fontana. Mettiamo al centro le uova e i tuorli, impastiamo, lasciamo riposare qualche minuto, poi dividiamo in parti uguali il panetto. Stendiamo tante sfoglie molto sottili con la macchinette, o con il mattarello.

- Per il sughetto
- Puliamo e tagliamo a spicchietti sottili i carciofi e, mano mano, mettiamoli in acqua acidulata con succo di limone. Scoliamoli e passiamoli in padella con olio, aglio e mentuccia (o prezzemolo) e sale. Lasciamo cuocere per circa 10 minuti e poi teniamo da parte.

- Per la vellutata

Dopo aver preparato il brodo di pollo aggiungiamolo a burro e farina amalgamati a fuoco dolce. Lasciamo andare mescolando, fino ad ottenere una sorta di besciamella molto lenta. teniamo da parte.

Dopo aver sbollentato un po’ il prosciutto crudo (per fargli perdere un po’ di sale) lo tritiamo finemente con la mozzarella e provola. Portiamo a bollore acqua salata, alla quale aggiungiamo un po’ di olio in modo che le sfoglie non si attacchino tra di loro in cottura. Lessiamo due sfoglie per volta lasciandole cuocere 2 o 3 minuti.Appena cotte scoliamo le sfoglie e trasferiamole in una ciotola con acqua fredda. Scoliamo ancora una volta e asciughiamo bene tutta la pasta stendendola su canovacci puliti. Nella pirofila ben imburrata, iniziamo a comporre le nostre lasagne: prima la pasta, poi la grana a seguire i carciofi stufati, il trito di prosciutto crudo e formaggi. Infine copriamo il tutto con la vellutata di pollo. Proseguiamo a comporre le lasagne fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminiamo con la pasta ricoperta di vellutata e grana grattugiato. Scuotiamo un po’ la pirofila e inforniamo a 180 gradi per circa 40 minuti, finche’ si formera’ una bella crosticina dorata.