

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Lasagne con carciofi e bottarga Una perfetta combinazione di sapori !!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
8 persone



**Tempo**  
60 minuti

### Ingredienti

- Lasagne - 400 g
- carciofi - 6
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - uno spicchio
- bottarga - 2 o 3 cucchiari a piacere
- besciamella (1 lt di latte - 100 burro - 100 farina - sale, pepe e noce moscata)
- brodo - un bicchiere
- parmigiano - 100 g
- mozzarella o dolce sardo - 100 g

### Preparazione

Se volete una pasta al forno diversa, non la solita con il ragù!!!! Potete prepararla in tempo così all'ora del pranzo, accendete il forno e via!!!! Prima di tutto pulite i carciofi. Dopo averli messi in acqua acidulata con il succo di un limone, tagliateli a piccoli spicchi e fateli cuocere in una padella con un filo d'olio, prezzemolo e aglio tritati, sale e mezzo bicchiere d'acqua. Quando sono morbidi spegnete e schiacciateli. Se non volete avere le dita annerite, usate il limone prima di iniziare, e poi ogni tanto lo riusate!!!! Preparare la besciamella. Mettete un litro di latte a riscaldare e nel frattempo fate sciogliere 100 g di burro, aggiungete 100 g di farina e fate cuocere qualche minuto. Così evitate il sapore della farina!!!! Se volete potete usare amido di mais. Aggiungete il latte caldo e fate cuocere fino ad addensare. Non fate una besciamella troppo densa! Aggiungete il sale, il pepe, e la noce moscata. Assaggiate se il sale è giusto e aggiungete un po' di parmigiano. Vi occorre anche un po' di brodo per allungare. Prendete una teglia e fate uno strato di besciamella. Aggiungete un po' dei carciofi schiacciati e vi adagiate le sfoglie, se sono fresche sono ancora più buone!!!! Fatto il primo strato condite con la besciamella, carciofi, parmigiano e della mozzarella. Ora grattugiate della bottarga, che con i carciofi si sposa benissimo! Fate ancora uno strato e ripetete gli ingredienti fino ad esaurimento. Aggiungete un po' di brodo negli angoli della teglia per rendere più umida la pasta!!! Ricordate che la bottarga in questo caso non prevale sugli altri ingredienti ma si amalgama perfettamente!!!!

