

Originariamente dovevano essere lasagne ai carciofi ma in frigo c'erano anche i porri e allora ci siamo detti: "Perché non provare a sentire come stanno insieme porri e carciofi?" Ed ecco la ricetta.



LASAGNE AI PORRI E CARCIOFI.

Ingredienti per 4 persone:

- 250 gr. di pasta per lasagne (quella che si mette direttamente nel forno senza doverla prima scottare in acqua);
- 500 gr. di salsa besciamelle (vedi ricetta dei coccini al pesce);
- 4 carciofi;
- 1 porro;
- 100 gr. di formaggio fresco tipo scamorza o pecorino (ma non deve essere stagionato);
- 50 gr. di parmigiano grattugiato;
- 2 spicchi d'aglio;
- 1 ciuffo di prezzemolo;
- 1 peperoncino;
- Olio extravergine d'oliva;
- Sale;
- Pepe;
- 1 limone
- 1 pirofila da forno abbastanza alta.



Iniziate pulendo i carciofi, togliete i gambi e le foglie più esterne, tagliate la punta, divideteli in due parti e metteteli in una bacinella con dell'acqua fredda dove avrete già strizzato il limone (questo servirà a non far diventare i carciofi scuri e decisamente brutti a vedersi); lasciateli nell'acqua.



Preparate il battuto con i 2 spicchi d'aglio, tutto il prezzemolo e il peperoncino. Prendete una padella antiaderente abbastanza grande e ci mettete dentro il battuto, olio, sale e pepe, la potete già mettere sul fuoco ma a fiamma molto bassa.

Scolate i carciofi e li tagliate a fettine sottili, via via che li tagliate li mettete in padella così non scuriscono.

A questo punto prendete il porro, lo lavate e togliete solamente la parte delle radici e la parte più alta delle foglie, tutto il resto è commestibile. Tagliate anche questo a fettine sottili e lo depositate in padella insieme ai carciofi.



La cottura è abbastanza lunga, diciamo 40 minuti aggiungendo via via dell'acqua in modo che non si asciugino troppo.

Quando i carciofi saranno abbastanza teneri siete pronti per preparare le lasagne. Le verdure dovranno essere abbastanza saporite, questo perché il resto degli ingredienti che metterete in pirofila saranno piuttosto poveri di sale.

Intanto che le verdure cuociono tagliate il formaggio fresco a cubettini.

Appena le verdure sono cotte accendete il forno a 150°.

Prendete la pirofila e cospargete il fondo con la besciamelle, poi fate uno strato di pasta e uno di carciofi, porri e formaggio a cubettini; poi un altro strato di pasta, uno di besciamelle, altro strato di pasta e così via. Gli strati di pasta non dovranno essere molti, al massimo cinque o sei. L'ultimo dovrà essere di verdure in modo da coprire il tutto.

La besciamelle dovrà essere abbastanza abbondante se usate pasta cruda, proprio perché in forno, oltre ad amalgamarsi i sapori, la pasta dovrà anche cuocere.

Mettete nel forno per circa 35 minuti, 5 minuti prima di servire spolverare con il parmigiano in modo che in superficie si formi una crosticina ghiotta!!



Variante per pasta da cuocere prima (invece di usare quella già pronta per il forno):

Nel momento in cui mettete a cuocere le verdure mettete sul fuoco anche una pentola di acqua salata, quando inizierà a bollire aggiungete un filo d'olio, questo farà in modo che, una volta messa a cuocere la pasta, questa non si appiccichi.

Io normalmente metto a cuocere tre o quattro sfoglie alla volta non di più, questo perché così l'acqua non perde mai il bollore.

Le scolate via via con l'aiuto di una mestola da cucina e le depositate ad asciugare su un panno (un asciughino va benissimo) fino a quando non preparate la pirofila.

Le sfoglie non dovranno essere troppo cotte, tanto termineranno la cottura in forno.