

Lasagna carciofi e salsiccia

INGREDIENTI per una teglia da 6 porzioni:

500 gr di sfoglia fresca (io l'ho fatta semintegrale),
5 carciofi,
4 salsicce,
400 ml di besciamella,
2 mozzarelle,
parmigiano grattugiato qb,
sale,
1 spicchio d'aglio,
olio evo.

Pulire i carciofi, tagliarli finemente e cuocerli in padella con olio, aglio e sale per 10' metterli da parte e farli raffreddare.

In una padella antiaderente sbriciolare la salsiccia senza il budello e farla rosolare a fuoco basso affinché perda il grasso in eccesso, scolarla e farla raffreddare.

Mettere sul fondo della teglia unta un po' di besciamella.

Sbollentare la sfoglia per 1 minuto immergerla in acqua fredda e fare uno strato nella teglia, procedere con un po' di carciofi, salsiccia, pezzetti di mozzarella, qualche cucchiata di besciamella e una spolverata di parmigiano.

Ricominciare di nuovo con la sfoglia e di seguito sino a finire tutti gli ingredienti, l'ultimo strato solo pasta.

Cuocere in forno per 20' a 200°.