

Lasagne di gallinella e carciofi *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Mescolate il fumetto di pesce con il latte, aggiungete un pizzico di noce moscata e regolate di sale: scaldate il tutto. A parte mescolate la farina con l'acqua lavorando bene in modo da evitare il formarsi di grumi: versate quindi il tutto nel composto di pesce e latte, appena questo avrà raggiunto il bollore. Mantenete la fiamma bassa, mescolate ed attendete che il tutto si raddensi. Pulite i carciofi e fatene delle fettine molto sottili. Prendete una padella, scaldate l'olio e soffriggetevi lo scalogno. Aggiungete i carciofi e rosolate. Prendete i filetti di gallinella e tagliateli a pezzettini, senza tuttavia privarli della pelle. Aggiungeteli alla padella coi carciofi: regolate di sale, quindi sfumate con il vino bianco. Quando il sugo di carciofi e gallinella è pronto, incorporatelo alla besciamella precedentemente preparata. Non vi resta quindi che comporre il piatto, mettendo un pò di besciamella sulla base di una teglia da forno e poi alternando strati di lasagne e besciamella con carciofi e pesce. Infornate a 200 gradi per 20 minuti circa.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

3 carciofi sardi
800 gr di filetti di gallinella
12 fogli di lasagne secche
1 l di fumetto di nasello
1 l di latte
sale
noce moscata
180 gr di farina
acqua
olio
scalogno qb
vino bianco qb