

Lasagne ai carciofi e salmone

Ingredienti per 6 persone:

16 sfoglie di pasta all'uovo
4 carciofi
60 gr.di cipolla
1/2 limone
qualche foglie di prezzemolo
400 gr.di salmone
30 ml. di Vodka
1,5 lt. besciamella
100 gr.di parmigiano
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Pulite, mondate e lavate i carciofi. Tagliateli a metà, rimuovete l'eventuale fieno interno aiutandovi con un coltellino, poi tagliateli a fettine, e conditeli con un pizzico di sale e il succo di mezzo limone.

Mettete i carciofi in una casseruola, unite la cipolla tritata, sale, pepe, irrorate il tutto con 5 cucchiaini di olio e portate sul fuoco con un coperchio. Lasciate stufare i carciofi, e quando saranno cotti spostateli dal fuoco e conditeli con del prezzemolo tritato.

Togliete la pelle al salmone, tagliatela a cubetti e fatelo cuocere in padella a fuoco vivace con 2 cucchiaini d'olio e un pizzico di sale, una volta rosolato bagnate con la vodka e fate sfumare. Fate cuocere la pasta all'uovo, poche sfoglie per volta, in acqua bollente salata. Scolatele e mettetele in un recipiente con dell'acqua fredda, per fermare la cottura, quindi toglietele e mettetele su una teglia con un filo di olio.

Oliate una pirofila e metteteci sul fondo un poco di besciamella, quindi fate il primo strato di pasta, cospargetelo in modo uniforme con la besciamella, i carciofi, il salmone e del parmigiano grattugiato, coprite con un altro strato di pasta e ripetete l'operazione, realizzando quattro

strati di pasta. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti circa. Fate riposare la lasagna qualche minuto prima di tagliarla.