

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Penne al forno con carciofi ...non le solite lasagne!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Mezze penne - 300 g
- carciofi - 6
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 piccolo spicchio
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- besciamella - mezzo litro
- parmigiano - 100 g
- mozzarella - 125 g
- un bicchiere di brodo
- una noce di burro

Preparazione

Possiamo dire che questo è un buonissimo pasticcio di pasta! Incominciamo con il pulire i carciofi, farli a piccoli spicchi e cuocerli in un tegame con un filo d'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati finemente e mezzo bicchiere d'acqua. Salare e portare a cottura. Far cuocere la pasta e scolarla molto al dente. Preparare la besciamella facendo sciogliere 50 g di burro, aggiungendo 50 g di farina e farla cuocere qualche minuto. Versare il latte caldissimo, amalgamare e cuocere qualche minuto fino ad addensare. Salare, pepare e aggiungere un pizzico di noce moscata. Condire con 50 g di parmigiano grattugiato. Condiamo la pasta con una parte di besciamella, una parte dei carciofi schiacciati con una forchetta e una cucchiata di parmigiano. Ora prepariamo la teglia con un filo di besciamella nel fondo. Versiamo la pasta preparata e aggiungiamo il resto della besciamella, i carciofi e la mozzarella. Versiamo un po' di brodo ai bordi della teglia per evitare che la pasta si asciughi troppo. Finiamo con un po' di parmigiano e dei fiocchetti di burro. Inforniamo fino a doratura a 200°. Possiamo usare un contenitore di carta forno e cuocere nel microonde con il piatto crisp.

