

Lasagnette con carciofi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 40

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Taglia la pasta a quadri di 7-8 cm di lato. Lava e asciuga il basilico, mettilo in un mortaio con l'aglio, i pinoli e un pizzico di sale e schiaccia tutto con il pestello, poi unisci i due formaggi grattugiati. Versa l'olio a filo, mescolando, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Pulisci i carciofi eliminando le foglie esterne, le spine e il fieno, poi tagliali sottili e mettili in acqua e limone. Pulisci i cipollotti e tagliali a spicchietti; lava il radicchio e taglialo a pezzetti.

Fai appassire nel burro i cipollotti, aggiungi i carciofi scolati e il radicchio; sala e cuoci per 10 mescolando. Cuoci la pasta per un paio di minuti in acqua salata con un cucchiaino di olio, scolala e falla insaporire per qualche istante in padella con le verdure. Unisci il pesto, mescola e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di pasta fresca all'uovo
- 4 carciofi
- 60 g di basilico
- 2-3 spicchi d'aglio
- 20 g di pinoli
- 1 cucchiaio di pecorino sardo grattugiato
- 1 cucchiaio di grana grattugiato
- 1 dl di olio EV
- 1 limone
- 4 cipollotti
- 1 cespo di radicchio trevigiano
- 60 g di burro
- sale