Pomì
O Così. O Pomì.

Lasagne carciofi e piselli

Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Cuori di carciofio: 10
- Lasagne: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: due cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Piselli: 100 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 250 gr

Preparazione

Le **lasagne carciofi e piselli** sono davvero eccezionali. Si tratta di un primo gustoso e genuino, preparato con ingredienti semplici e senza besciamella. Sono certa che questo piatto piacerà tantissimo anche ai più piccini, è un ottimo modo per far mangiare loro le verdure!

Le lasagne carciofi e piselli sono molto semplici e veloci da preparare, per questa ricetta potete usare dei piselli e dei cuori di carciofi freschi o surgelati.

In un pentolino versate l'olio extra vergine di oliva e fate imbiondire la cipolla tritata finemente. Versate la ***Passata di Pomodoro Pomì*** e mescolate. Unite anche i piselli e i cuori di carciofo tagliati a pezzettini, sale, pepe e lasciate cuocere il sugo per 15 minuti a fuoco dolce.

Non appena sarà pronto, mettete un po' di sugo sulla base di una teglia da forno. Disponete una sfoglia di lasagna, condite con sugo, **parmigiano grattugiato**, scamorza e coprite con un'altra sfoglia di pasta. Procedete in questo modo fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti.

Infornate le lasagne carciofi e piselli in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti, dovranno dorarsi leggermente in superficie.

Le lasagne carciofi e piselli sono pronte, sfornatele e servitele, sono filanti, cremose e gustosissime, andranno a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 1 litro