

# Lasagne Ai Carciofi

Lessate le lasagne in acqua bollente salata. Sciogliete delicatamente il gorgonzola con la panna, dopodich? condite la pasta a strati con i carciofi trifolati, la mozzarella a fettine, il gorgonzola, la besciamella. L'ultimo strato va inumidito con un pochino di panna. Ponete in forno caldo per circa 20 minuti.

## Ingredienti

600 G Pasta Tipo Lasagne All'uovo  
1 Confezione Carciofi Interi Findus  
250 G Mozzarella  
250 G Formaggio Gorgonzola  
350 G Panna Liquida  
50 Cl Besciamella  
Sale

## Note

Preparazione: 35 minuti.