



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Lasagne al pesto



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **mortaiò, pentola, schiumarola, canovaccio, piatto da portata**

Ingredienti

- 400 g pasta all'uovo fresca in fogli (lasagne, anche già pronte)
- 60 g Parmigiano grattugiato
- 80 g di Burro fuso
- 2 mazzetti di basilico (foglie)
- 2 cucchiaini di pecorino grattugiato
- 2 cucchiaini parmigiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di Olio d'Oliva
- Sale

Preparazione Lasagne al pesto

Passo 1.

Per preparare il pesto, mettete nel mortaio le foglie di basilico, lo spicchio d'aglio, il parmigiano, il pecorino e un pizzico di sale.

Passo 2.

Pestate fino ad ottenere un composto omogeneo che dovrete diluire aggiungendo l'olio a fili e mescolando.

Passo 3.

Cuocete le lasagne in abbondante acqua salata (se avete un foglio unico di pasta fresca, tagliatela a quadrati o rettangoli) Scolate con la schiumarola e disponete la pasta su un canovaccio.

Passo 4.

Aggiungete al pesto due cucchiari dell'acqua di cottura della pasta e mescolate.

Passo 5.

Ponete in un piatto da portata riscaldato, un pò di burro fuso, poi uno strato di lasagne, un pò di pesto e formaggio grattugiato.

Passo 6.

Continuate così a strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Passo 7.

Servite subito le lasagne ben calde.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)