

PRIMI PIATTI

Lasagne al pesto con verdure

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



sale

pepe.

PREPARAZIONE

1 Preparate il pesto frullando tutti gli ingredienti necessari e mettete da parte.

Impastate la farina con un pizzico di sale, le uova e poca acqua, in modo da ottenere una pasta morbida ma sostenuta, lasciatela riposare, coperta, per una decina di minuti, stendetela dello spessore di 2 mm e tagliatela a grossi rettangoli.

Preparate la besciamella facendo fondere il burro in una casseruola, incorporatevi la farina, facendola scendere da un setaccio, e mescolate bene, condite con sale, pepe e noce moscata, versate a filo il latte caldo e continuate a cuocere, sempre mescolando, per una decina di minuti.

Lessate la pasta e le verdure, affettate le patate e spuntate i fagiolini.

Fate asciugare le lasagne su un telo.

Stendete in una pirofila un po' di pesto, fate uno strato di pasta, distribuitevi le verdure, condite con pesto e besciamella.

Proseguite alternando pasta, verdure e condimenti, poi passate in forno già caldo a 180° per 15-20 minuti.