

PRIMI PIATTI

Lasagne di farina di castagne al pesto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LE LASAGNE

700 g di farina 00

300 g di farina di castagne

4 uova intere.

PER IL CONDIMENTO

pesto ligure in olio d'oliva

zucchine

fagiolini

patate

pinoli interi.

PREPARAZIONE



- 2 Preparare le lasagne mescolando i due tipi di farine, passarle al setaccio per amalgamarle ed eliminare i grumi tipici della farina di castagne.



3 Aggiungere le uova e lavorare bene.



4 Una volta ottenuto un impasto omogeneo iniziare a tirarla.



5 Tagliare a tagliatellone, o ricavare le trofie o le lasagne a quadrotti grandi.



6 Bollire prima le verdure tagliate, poi aggiungere la pasta e portare a cottura.

Mettere il pesto in una terrina e aggiungere se necessario un po' d'olio e di acqua di cottura della pasta.

Scolare la pasta e le verdure e metterle nella terrina con il pesto, mescolare e aggiungere pinoli interi.

