

PRIMI PIATTI

Lasagne al pesto ai 4 formaggi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La nostra ricetta delle **lasagne al pesto ai 4 formaggi** è una vera festa per il palato, il [primo piatto](#) perfetto per il pranzo della domenica o per un'occasione speciale. Questa è la nostra ricetta per una lasagne in bianco **cremosa e saporita**, un'alternativa golosissima alle classiche [lasagne al ragù](#). L'incontro tra il profumo del pesto fatto in casa e un mix di formaggi filanti crea una sinfonia di sapori indimenticabile. Se ti piacciono questi sapori, prova anche le [lasagne cupcake al pesto](#) o gli [gnocchi ai 4 formaggi](#).

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

BURRO 100 gr

FARINA 00 60 gr

LATTE 1 l

NOCE MOSCATA MACINATA

SALE FINO

COME FARE LE LASAGNE AL PESTO AI 4 FORMAGGI

1 Per preparare le lasagne al pesto ai 4 formaggi, inizia dalla preparazione del pesto. Stacca le foglie dallo stelo e pulisci delicatamente con un panno umido.

In un bicchiere alto (adatto al mixer ad immersione) raccogli le foglie di basilico, i pinoli, lo spicchio di aglio sbucciato, un pizzico di sale grosso e metà dell'olio e frulla con il mixer ad immersione, cercando di lavorare gli ingredienti il meno possibile, per non ossidare il basilico.





2 Aggiungi i formaggi grattugiati e il resto dell'olio a filo, frullando fino a ottenere un composto cremoso.



3 Prepara una besciamella un po' fluida, così da ottenere delle lasagne cremose e non asciutte. Scalda il latte, senza farlo bollire e tieni da parte. In un pentolino sciogli il burro a

fiamma bassa, aggiungi la farina, amalgamando bene, e lascia dorare appena il composto, sempre a fiamma bassa.



- 4 Versa il latte caldo, poco per volta, mescolando continuamente, per evitare la formazione di grumi e cuoci a fuoco dolce continuando a mescolare, finché la salsa si sarà addensata e inizierà a bollire: occorreranno poco più di 5 minuti. Aggiusta di sale la besciamella e profuma con una grattugiata di noce moscata.



5 Taglia a dadini la mozzarella, la fontina e il gorgonzola. Componi, ora, le lasagne: spalma il fondo di una pirofila 30 x 20 cm con un cucchiaino di besciamella.





- 6 Disponi sulla besciamella tre sfoglie di pasta (già pronta per il forno senza bisogno di lessarle) e ricopri in modo uniforme con altra besciamella e un po' di pesto.



- 7** Distribuisci parte dei formaggi tagliati a dadini su tutta la superficie e spolverizza con il Parmigiano grattugiato. Copri con altre tre sfoglie di pasta e continua a formare gli strati fino a terminare gli ingredienti (otterrai 5 strati di pasta e 4 di ripieno).



- 8** Completa ricoprendo l'ultimo strato di pasta con besciamella, pesto e Parmigiano grattugiato. Inforna in forno statico già caldo a 180°C sul secondo ripiano dall'alto per circa 30 min. Una volta cotte e dorate in superficie, sforna le lasagne al pesto ai 4 formaggi e lascia riposare 15 minuti, prima di servirle e poterle gustarle al meglio.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto della cremosità: Il nostro trucco per delle lasagne morbide e non asciutte è preparare una besciamella un po' più liquida del solito. In cottura, la pasta assorbirà l'umidità necessaria, mantenendo gli strati succosi e avvolgenti.

Un pesto verdissimo: Per non far annerire il basilico, ti consigliamo di lavorare gli ingredienti molto velocemente. Un trucchetto in più? Metti il bicchiere del mixer in freezer per 10 minuti prima di iniziare: aiuterà a non surriscaldare le foglie.

Non sprecare i gambi del basilico! Per il pesto usiamo solo le foglie, ma non buttare i gambi! Sono profumatissimi. Puoi usarli per dare sapore a un brodo vegetale o metterli in infusione nell'olio per aromatizzarlo.

COM SI CONSERVANO LE LASAGNE AL PESTO AI 4 FORMAGGI

Queste lasagne, come molti piatti al forno, sono ancora più buone il giorno dopo! Puoi conservarle in frigorifero, coperte con pellicola o in un contenitore ermetico, per un paio di

giorni. Per scaldarle, ti consigliamo di passarle in forno coperte con un foglio di alluminio, per non farle seccare.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Lasagne al salmone: primo piatto di pesce cremoso e profumato.

Lasagne vegetariane: con zucchine, melanzane e pomodori, un must estivo.

Pasta al forno in bianco: semplice ma golosa, da fare con ciò che hai in frigo.

Paccheri primavera: con tante verdure colorate, ideali per la bella stagione.

Cannelloni ricotta e spinaci: un altro grande classico della domenica, un piatto al forno elegante, intramontabile e amato da tutti.