

PRIMI PIATTI

Lasagne al pesto ai 4 formaggi

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le lasagne al pesto ai 4 formaggi sono un **primo piatto al forno** dal sapore deciso: [pesto alla genovese fatto in casa](#) e **saporiti formaggi** utilizzati nel ripieno fanno di questa **ricetta** una vera delizia da servire ad amici e parenti. Sono cremosissime, grazie alla [besciamella](#) che aiuta ad amalgamare tutti gli altri ingredienti. Queste [lasagne](#) sono un piatto perfetto anche per le feste di Natale, **soprattutto se tra gli invitati hai persone che non amano ne carne ne pesce**. Segui la nostra ricetta **con passo passo fotografico** per cucinare anche tu, in modo semplice e perfetto le lasagne al pesto ai 4 formaggi.

Se stai cercando altre [ricette di primi piatti alternativi al forno](#)

, ecco qui alcune proposte che potrebbero piacerti:

[Lasagne vegetariane](#)

[Timballo di riso pomodoro e mozzarella](#)

[Gnocchi di semolino vegani](#)

[Lasagne verdi alla bolognese](#)

[Crespelle alla fiorentina](#)

INGREDIENTI

LASAGNE SECCHE pronte per il forno -
250 gr
MOZZARELLA 200 gr
FONTINA 150 gr
GORGONZOLA 150 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr

INGREDIENTI PER IL PESTO

BASILICO 100 gr
AGLIO 1/2 spicchio - 3 gr
PINOLI 30 gr
SALE GROSSO
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr
PECORINO grattugiato - 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
150 gr

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

BURRO 100 gr
FARINA 00 60 gr
LATTE 1 l
NOCE MOSCATA MACINATA
SALE FINO

PREPARAZIONE

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.

