

PRIMI PIATTI

Lasagne al pesto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando si pensa alle **lasagne**, la mente corre subito alla [versione classica](#) al [ragù](#), ma la **variante al pesto** è un'alternativa altrettanto golosa e sorprendente, **un primo piatto elegante che conquista al primo assaggio**. La base di questa ricetta è un ottimo [Pesto alla genovese](#) fatto in casa, il cui sapore fresco e aromatico si sposa alla perfezione con la cremosità della [besciamella](#). Se ami questo condimento, saprai che dà il meglio di sé anche in piatti più semplici come le classiche [Trofie al pesto con patate e fagiolini](#). Ma in questa versione al forno, stratificata e filante, diventa il protagonista di un piatto ricco e confortevole, degno rivale delle intramontabili [Lasagne alla Bolognese](#).

INGREDIENTI PER LE LASAGNE AL PESTO

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO
400 gr
BESCIAMELLA 500 gr
EMMENTHAL 200 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 30 gr

INGREDIENTI PER IL PESTO (SE VUOI FARLO IN CASA)

FOGLIE DI BASILICO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 30 gr
PECORINO GRATTUGIATO 20 gr
PINOLI 30 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
CUBETTO DI GHIACCIO 1
SALE

COME SI FANNO LE LASAGNE AL PESTO

- 1 Inizia preparando il pesto. Nel boccale di un mixer metti le foglie di basilico ben lavate e asciugate, il cubetto di ghiaccio (un piccolo trucco per mantenere un colore verde brillante!), l'olio, il Parmigiano e il Pecorino.



2 Aggiungi anche i pinoli, lo spicchio d'aglio e un pizzico di sale. Frulla tutto (possibilmente a

scatti, per non surriscaldare le lame) fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Se ti sembra troppo denso, aggiungi un altro filo d'olio o un goccio d'acqua fredda. Tieni il pesto da parte.





3 Ora prepara il condimento. Taglia l'Emmenthal a cubetti piccoli. In una ciotola capiente, unisci la besciamella e tutto il pesto che hai preparato. Mescola bene fino a ottenere una salsa cremosa e di colore uniforme. Prendi una pirofila e "sporca" il fondo con un paio di cucchiariate di questa salsa, distribuendola bene.





4 È il momento di assemblare! Inizia a creare gli strati: fai un primo strato di sfoglie di pasta, copriilo con abbondante salsa di pesto e besciamella e distribuisce sopra una parte dei cubetti di Emmenthal. Ricopri con un altro strato di pasta e continua così, ripetendo gli stessi passaggi, fino a esaurire tutti gli ingredienti.





- 5** Termina con l'ultimo strato di pasta, copriilo con la salsa rimasta e completa con una generosa spolverata del Parmigiano che avevi tenuto da parte. Cuoci in forno statico già caldo a 180°C per circa 30 minuti. Le tue lasagne saranno pronte quando vedrai una deliziosa crosticina dorata in superficie.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Pesto verdissimo: Il segreto per un pesto dal colore brillante, che non si ossida, è usare un cubetto di ghiaccio nel mixer mentre frulli il basilico. Lo shock termico aiuterà a mantenere la clorofilla e quindi un bel colore verde vivo.

Creosità assicurata: Per un condimento omogeneo e avvolgente, mescola molto bene il pesto con la besciamella in una ciotola prima di iniziare a comporre gli strati. Questo garantirà che ogni sfoglia sia condita alla perfezione.

Zero sprechi: I gambi del basilico sono molto aromatici. Non buttarli! Puoi usarli per insaporire un brodo vegetale o per aromatizzare l'olio. Se avanza del pesto, conservalo in un vasetto coperto con un filo d'olio o congelalo in piccole porzioni (ad esempio negli stampini per il ghiaccio).

COME SI CONSERVANO LE LASAGNE AL PESTO

Puoi conservare le lasagne al pesto in frigorifero, coperte con pellicola, per un paio di giorni.

Puoi anche congelarle: sia da crude che da cotte.

Se le congeli da crude, puoi cuocerle direttamente in forno aggiungendo 10-15 minuti al tempo di cottura.

Se le congeli da cotte, lasciale scongelare in frigorifero prima di scaldarle in forno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i primi piatti al forno e le ricette con il pesto, ecco altre idee che ti conquisteranno:

Primi con il pesto

Pasta fredda con pesto genovese, pomodorini e mozzarella: Un'insalata di pasta fresca e saporita, perfetta per un pranzo estivo.

Varianti di lasagne

Lasagne al pesto ai 4 formaggi: Una versione ancora più ricca e filante, per i veri amanti del formaggio.

Lasagne di crepes ai funghi: Un modo originale e raffinato per reinterpretare le classiche lasagne.

Altri primi al forno

Cannelloni: Un altro grande classico dei pranzi della domenica, con un ripieno ricco e saporito.

Nidi di tagliatelle al forno: Un primo piatto scenografico e gustoso, perfetto per stupire i tuoi ospiti.