

PRIMI PIATTI

Lasagne al pesto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

200 gr

EMMENTALER 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

INGREDIENTI PER IL PESTO

BASILICO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

CUBETTO DI GHIACCIO 1

PINOLI 10 gr

SALE

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE 1 l

BURRO 110 gr

FARINA 110 gr

SALE

PREPARAZIONE

Se amate i primi piatti al forno di quelli semplici che in un sol colpo si fa contenti grandi e piccini, le lasagne al pesto sono proprio ciò che fa per voi. Semplici da fare, allegre e molto molto gustose, sono la ricetta perfetta per chi vuole portare a tavola un piatto speciale, che dia gioia ai commensali. Eh già, perché le lasagne con il pesto sono questo ma anche molto di più. Una squisita variante di quelle originali non sfigurano affatto se messe a paragone con le prime. In questo primo infatti vanno ad unirsi due incredibili preparazioni: le lasagne fatte con la sfoglia fresca e il pesto che in genere è amato da tutti.

Gli strati di pasta all'uovo che per comodità potete tranquillamente comprare al supermercato si intrecciando con una crema di pesto divina. La besciamella, immancabile in questo tipo di preparazioni rende il tutto ancora più goloso, cremoso e vellutato. Una vera e propria coccola per il palato che andrà in estasi!

La ricetta che qui andiamo a darvi non solo è molto semplice ma è anche perfetta per chi ha un pranzo importante e vuol dedicarsi ai propri ospiti. Si può fare in anticipo e infornare al momento opportuno. Ricordate di farla riposare un po' una volta uscita dal forno perché acquisterà migliore consistenza e sapore.

Divertitevi poi a creare la vostra versione preferita, da questa base infatti potrete ottenere tante altre versioni golose, potreste aggiungere delle zucchine spadellate o della provola e ancora dei pezzetti di salumi come lo speck.

Come sempre vi diciamo date libero spazio alla fantasia che in cucina è un'alleata perfetta.

Se vi dovesse avanzare del pesto ovviamente potete conservarlo in frigorifero in un contenitore a patto che su ci mettiate uno strato di olio, in questo modo non annerirà.

Provate questa ricetta favolosa, siamo sicuri vi conquisterà al primo assaggio!

Una bella ricetta da tener presente che vi farà fare bella figura, il profumo di questo piatto grazie alla presenza del basilico è davvero inebriante. Fidatevi di noi, il successo è assicurato! E se vi piace tanto, quanto piace a noi, ecco altre idee per fare ricette con il pesto, facili e tanto stuzzicanti!

[gnocchi al pesto di zucchine](#)

[salmone con il pesto](#)

[vermicelli al pesto di rucola e olive](#)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle lasagne al pesto per prima cosa andate a scaldare il burro in un pentolino, unite la farina e fate tostare pochi minuti incorporando al burro, successivamente unite il latte e regolate di sale, tenete sul fuoco il tempo che si addensi. Lasciate raffreddare.







2 Frullate in un boccale tutti gli ingredienti per il pesto e tenete da parte.







3

Quando la besciamella è fredda aggiungete il pesto e amalgamate bene.



4

Disponete su una pirofila un po' di besciamella al pesto poi la sfoglia e ancora besciamella, unite l'emmentaler a dadini poi ancora la sfoglia e proseguite fino al completamento degli ingredienti. Completate l'ultimo strato con la besciamella al pesto e cospargete con il parmigiano grattugiato.







- 5** Infornate in forno già caldo a 200° per 25-30 minuti terminate con qualche minuto di grill a 220° per una maggiore doratura.



6 Sfornate aspettate 15 minuti, quindi tagliate a fette e servite.



