

PRIMI PIATTI

Lasagne al pesto

di: *Cookaround*

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

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.



