

Gli editoriali.

Lasagne al pesto

Le lasagne al pesto sono semplicissime e saporite. Alla nostra ricetta puoi aggiungere anche della mozzarella per dare una nota “filante” e golosa.

Tempo preparazione: 45 minuti

Difficoltà: Facile

4 persone

Ingredienti:

- 300 g Lasagne all'uovo fresche
- 50 g Parmigiano Grattugiato
- 200 g di pesto

Per la besciamella:

- 500 g latte
- 50 g farina 00
- 50 g burro
- Sale



Procedimento

1 - Prepara la besciamella facendo fondere il burro in un pentolino e versando a pioggia la farina e il sale, per formare il roux.

2 - Spegni il fuoco e incorpora poco a poco il latte. Quando avrai versato tutto il latte, riaccendi il fuoco e mescola finché la besciamella risulterà densa.

3 - Unisci il pesto alla besciamella e tieni da parte.

4 - Fai sbollentare per un paio di minuti le sfoglie di lasagna e mettile su un canovaccio ad asciugare.

5 - Adesso forma gli strati di lasagna. Versa sul fondo della pirofila un cucchiaio di besciamella e pesto, disponi uno strato di lasagne, copri con un paio di cucchiari di besciamella.

6 - Spolvera con del parmigiano e ripeti l'operazione fino all'esaurimento delle lasagne.

7 - Copri il tutto con la besciamella rimasta e spolvera con altro parmigiano.

8 - Cuoci in forno a 180° per 30-40 minuti.