



RICETTA

LASAGNE AL PESTO



OCINUM BASILICUM



INGREDIENTI

Per 4 persone:

- › 12 fogli di lasagne
- › 150 g di basilico
- › 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- › 15 g di pinoli
- › mezzo spicchio d'aglio
- › olio extravergine d'oliva ligure q.b.
- › sale q.b.
- › 90 g di burro
- › 65 g di farina
- › un litro di latte
- › sale q.b.
- › noce moscata q.b.
- › 100 g di patate
- › 80 g di fagiolini
- › 30 g di burro
- › 80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 60 min + 30 min per la cottura

PROCEDIMENTO

Per il pesto pulite, lavate ed asciugate il basilico. Frullate in un frullatore con i rimanenti ingredienti. Conservate coperto con olio. A parte preparate una besciamella. Fate sciogliere in un tegamino il burro, incorporate la farina setacciata e cuocete a fuoco basso per 1 minuto mescolando con una frusta. Unite il latte a filo e portate ad ebollizione sempre mescolando. Salate a piacere e profumate con una grattata di noce moscata. Proseguite la cottura per qualche minuto, fino a che la salsa si sarà addensata. Miscelate alla besciamella il pesto tenendone da parte una cucchiata abbondante. Tagliate le patate sbucciate a dadini di 1 cm di lato e i fagiolini a tocchetti di dimensioni simili. Lessate le verdure separatamente in acqua salata tenendole al dente e scolatele.

In una teglia imburata disponete uno strato di besciamella, quindi sopra di esso l'uno accanto all'altro un numero di quadrati di pasta sufficienti a ricoprire interamente il fondo della teglia, quindi ricoprite la pasta con uno strato di besciamella, cospargete con i dadini di patate e i tocchetti di fagiolini e parmigiano grattugiato ripetendo l'operazione, continuando ad alternare uno strato di pasta e uno di salsa più le verdure e il formaggio, fino all'esaurimento degli ingredienti. Terminate con uno strato di pasta che dovrete ricoprire con un ulteriore strato di besciamella cosparsa di Parmigiano, burro a pezzetti e il rimanente pesto. Fate cuocere in forno già caldo a 180° per 30 minuti o comunque fino a quando la superficie delle lasagne risulterà dorata. Quando saranno pronte, tirate fuori dal forno le lasagne, lasciatele riposare per 15-20 minuti e servite.