

Lasagne al Pesto

Lunedì 19 Aprile 2010 21:14 - Ultimo aggiornamento Lunedì 19 Aprile 2010 22:08

INGREDIENTI: per 6 persone

500 g di sfoglia all'uovo fresca
300 g di pesto sale
150 dl di besciamella burro
parmigiano grattugiato

TEMPO DI PREPARAZIONE: 60 minuti



PREPARAZIONE:

Ho acceso il forno a 200°C.

Ho scottato per 1 minuto la pasta all'uovo fresca in acqua salata e poi le ho fatte asciugare su un strofinaccio facendo attenzione a non farle toccare fra di loro (si attaccano). Per scolarle senza scottarmi le mani le toglievo dall'acqua bollente con una schiumarola e le mettevo in una insalatiera piena di acqua fredda.

Ho preparato la besciamella e l'ho fatta intiepidire prima di mescolarla con il pesto.

Ho imburrato la teglia e ho messo uno strato di besciamella al pesto e c'ho adagiato sopra uno strato di pasta all'uovo. Ho messo un altro strato di besciamella e ho spolverato con del parmigiano grattugiato. Ho continuato a formare strati fino al termine degli ingredienti.

Sull'ultimo strato, che deve essere di besciamella, ho messo dei fiocchi di burro e parmigiano grattugiato. Ho infornato in forno caldo a 200 °C, senza aver ricoperto la teglia con la carta stagnola, per circa 10 minuti. In fondo è tutto cotto, il passaggio in forno serve solo per far amalgamare i sapori. Poi al grill per la crosticina.