

Lasagne Al Basilico

Fate bollire le lasagne in un recipiente con acqua salata dove avete messo 1 cucchiaio d'olio per impedire che la pasta si incollì. Nel frattempo tritate il basilico, 1/2 spicchio d'aglio, prezzemolo e una manciata di sale. A parte mescolate il formaggio di capra con il grana e aggiungete olio fino a formare un impasto cremoso. Scolate la pasta e mettetela distesa su un piatto; cospargetela di salsa e servitela con parmigiano grattugiato.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Lasagne
1 Spicchio Aglio
6 Cucchiari Formaggio Di Capra
3 Cucchiari Formaggio Grana Grattugiato
1 Cucchiaio Pinoli
Basilico
Prezzemolo
1 Manciata Sale
Olio D'oliva

Note

Preparazione: 20 minuti.