

Lasagne Al Pesto (2)

Nel mixer ridurre in crema il basilico, l'aglio, i pinoli, le noci e una presa di sale. Unire 50 g di grana e il pecorino grattugiati e 1 bicchiere di olio. Lessare le lasagne. In una pirofila imburrata alternare strati di lasagne, pesto, lasagne e panna. Terminare con uno strato di lasagne, cospargerlo con grana, pesto e panna mescolati. Cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Lasagne
50 G Basilico
30 G Pinoli
20 G Noci Sgusciate
1 Spicchio Aglio
80 G Formaggio Grana
30 G Formaggio Pecorino
1 Bicchiere Olio D'oliva
300 G Panna
Sale
Burro

Note

Preparazione: 30 minuti.