

Lasagne Al Pesto (3)

Occorrono un mortaio di marmo con pestello di legno, 2 casseruole e una pirofila. Preparare le lasagne. Impastate la farina con un pizzico di sale, le uova e poca acqua, quanto basta per ottenere una pasta morbida ma sostenuta; lasciatela riposare, coperta, per una decina di minuti, stendetela allo spessore di 2 mm e tagliatela a grossi rettangoli. Preparare il pesto. Mettete nel mortaio le foglie di basilico con un pizzico di sale grosso e gli spicchi di aglio sbucciati e incominciate a schiacciare con il pestello; unite i pinoli e i formaggi e continuate a schiacciare con movimento rotatorio. Diluire con l'olio lavorate di pestello per qualche minuto, staccando ogni tanto con una spatola la pasta rimasta aderente alle pareti del mortaio, poi versate l'olio a filo, mescolando con un cucchiaino di legno, fino a ottenere una crema densa. Cuocere la besciamella fate fondere il burro in una casseruolina, incorporatevi la farina, facendola scendere da un setaccio, e mescolate bene; condite con sale, pepe e noce moscata, versate a filo il latte caldo e continuate a cuocere, sempre mescolando, per una decina di minuti. Lessare pasta e verdure affettate le patate e spuntate i fagiolini; cuocete le verdure per una decina di minuti in acqua bollente salata e scolatele. Integrate, se necessario, l'acqua di cottura, unite un cucchiaino di olio, lessatevi le lasagne e fatele asciugare su un telo. Riempire la pirofila. Stendete in una pirofila un po' di pesto, fate uno strato di pasta, distribuitevi le verdure, condite con pesto e besciamella. Proseguite alternando pasta, verdure e condimenti, poi passate in forno gi? caldo a 180 gradi per 15-20 minuti.

Ingredienti

400 G Farina
2 Uova
200 G Fagiolini Verdi Fini
2 Patate
Sale
Per Il Pesto:
1 Mazzo Basilico Ligure
2 Spicchi Aglio
2 Cucchiaini Formaggio Pecorino
2 Cucchiaini Formaggio Parmigiano
1 Cucchiaino Pinoli
15 Cl Olio D'oliva Extra-vergine
Sale Grosso
Per La Besciamella:
50 G Burro
40 G Farina
50 Cl Latte
Noce Moscata
Sale
Pepe

Note

Calorie: 535.