

Lasagne Al Pesto

Tagliate la pasta a quadrati o a rettangoli e fateli lessare al dente. Scolate e disponete la pasta su un canovaccio asciutto. Aggiungete al pesto due cucchiari dell'acqua di cottura della pasta e mescolate bene. Nel piatto di servizio riscaldato mettete un po' di burro fuso, poi uno strato di lasagne, un po' di pesto e formaggio grattugiato. Continuate cos? a strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Servito subito, su piatti caldi.

Ingredienti

400 G Foglio Di Pasta All'uovo Fresca
80 G Burro Fuso
60 G Formaggio Parmigiano Grattugiato
1 Confezione Pesto (confezioni Da 250 G)

Note

Preparazione: 30 minuti.