

LASAGNE AL PESTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di foglio di pasta all'uovo fresca,
- 80 g di burro fuso,
- 60 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 confezione di pesto (250 g).

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 cosí a strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Servito subito, su piatti caldi.