

LASAGNE AL PESTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo lasagne,
- 50 g di basilico,
- 30 g di pinoli,
- 20 g di noci sgusciate,
- 1 spicchio di aglio,
- 80 g di formaggio grana,
- 30 g di formaggio pecorino,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 300 g di panna,
- sale,
- burro.

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.