

LASAGNETTE DI PANE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 210 g di farina,
- 210 g di pangrattato,
- 2 uova,
- sale.

Per il condimento:

- 70 g di foglie di basilico,
- 30 g di pinoli,
- 1/2 spicchio di aglio,
- formaggio grana grattugiato,
- 30 g di burro,
- olio d'oliva,
- farina,
- 30 cl di latte,
- sale.

Mettete la farina in una terrina, unite il pangrattato, le uova e mezzo litro scarso di acqua.

Impastate bene fino a ottenere un composto omogeneo.

Tirate la pasta col mattarello fino a ottenere una sfoglia di pochi millimetri.

Poi, con una rotella dentata, tagliate tante lasagnette di circa 3 centimetri per 10, quindi mettetele ad asciugare sulla spianatoia infarinata.

Fate il pesto con il basilico, l'aglio e i pinoli.

Poi unite 30 g di grana grattugiato e 50 g di olio.

Salate e tenete da parte.

Fondete il burro in una casseruola, unite la farina e fatela tostare per qualche istante.

Aggiungete il latte fuori dal fuoco e, sempre mescolando, cuocete la besciamella finché si sarà addensata.

Cuocete la pasta per 6-7 minuti in acqua bollente salata a cui avrete aggiunto un cucchiaio di olio, poi scolatela e conditela subito con il pesto.

Fate un leggero strato di besciamella sul fondo di una teglia (o quattro piccole pirofile), disponete uno strato di lasagnette, conditele con un po' di besciamella e continuate così fino a esaurire gli ingredienti.

Spolverizzate con un velo di grana grattugiato e mettetela nel forno a 180° per 20-25 minuti.