

LASAGNE ALLA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per condire:

- tre spicchi d'aglio,
- un grosso pugno di foglie di basilico,
- una dozzina di pinoli,
- qualche foglia di maggiorana,
- 100 g di pecorino,
- un bicchiere di olio,
- sale.

Mettete sulla spianatoia gli ingredienti indicati per la preparazione della pasta fresca e fate le lasagne, lasciandole poi riposare e asciugare per 30 minuti. Nel frattempo preparate il condimento. Ponete gli spicchi d'aglio sbucciati nel frullatore con le foglie di basilico ben lavate, i pinoli e la maggiorana. Grattugiate il pecorino e unitelo agli altri ingredienti; unite anche l'olio e una presa abbondante di sale. Frullate alla massima velocità per 1 minuto, quindi aprite il frullatore e controllate, con una spatolina di gomma, che non siano rimasti dei residui interi; in tal caso frullate ancora per qualche istante. Lessate le lasagne in acqua bollente salata, usando possibilmente due grosse pentole, in modo da metterne poche in ogni recipiente. Scolatele con la schiumarola e trasferitele, a strati, sul piatto da portata caldo, irrorando ogni strato con il condimento preparato. Servite immediatamente. Per mantenere il piatto di servizio caldo, vi consigliamo di tenerlo sopra un recipiente con acqua bollente.