

TERRINA DI RICOTTA E PESTO

Ingredienti per 4 persone:

250 g di pasta fresca per lasagne,
250 g di ricotta,
200 g di pesto pronto,
2 cucchiaini di grana grattugiato,
una tazza di salsa di pomodoro al basilico,
30 g di burro,
sale,
pepe.

Mescolate la ricotta, il pesto, il grana e abbondante pepe.

Lessate la pasta.

Foderate uno stampo da plum cake con carta da forno e rivestitelo con la pasta.

Spalmatevi un po' di ripieno, coprite con altra pasta e ripieno e continuate così a strati. Ripiegate all'interno la pasta che sborda, ungetela con il burro fuso e infornate a 180° per 40 minuti.

Sformate la terrina, affettatela e servitela con la salsa calda.