

## Lasagne al pesto *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Preparare il pesto frullando o pestando le foglie di basilico ed aggiungendo mano a mano i formaggi, la frutta secca, l'olio, il sale e l'aglio. Prepariamo poi la pasta per le lasagne lavorando bene la farina con le uova e tirando quindi la pasta con l'apposita pastaiola. Sbucciare e tagliare a dadolata le patate, poi sbollentarle in acqua salata. Mondare e lessare i fagiolini. In una teglia stratificare in questo modo gli ingredienti: fagiolini e patate, lasagne, pesto. Informare 15 minuti a 180 gradi.

### Consigli

Volete preparare un piatto più semplice e rapido? Allora cucinate le vostre lasagne al pesto senza usare i fagiolini e le patate.

### Curiosità

La ricetta delle lasagne al pesto si ispira alla tradizione della pasta al pesto, una tipica preparazione ligure.

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Difficile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pecorino romano** 40 grammi

**Parmigiano** 40 grammi

**Aglio**

**Basilico** 120 grammi

**Olio extra vergine di oliva** 270 millilitri

**Pinoli** 50 grammi

**Sale grosso**

**Mandorle** 50 grammi

**Farina "00"** 400 grammi

**Uova** 4 unità

**Fagiolini** 200 grammi

**Patate** 2 grammi