

Lasagnette col pesto

4/5 porzioni da preparare in lasagnera da cm. 24 x 15 c.ca

Ingredienti pasta,

Semola di grano duro - circa	g	90
Uova da 50/55 g	n	1
Foglie di basilico (grosse) circa	g	10

besciamella

Latte intero	g	650
Farina bianca	g	75
Burro	g	20
Sale	q	b
Formaggio grana grattugiato	g	70
Foglie di basilico fresche circa	g	50
Spicchi d'aglio grossi	n	1

e preparazione lasagne

Olio per cottura pasta - cucchiaini	n	1
Sale per cottura pasta	q	b
Formaggio grana da cospargere	g	30
Burro in fiocchetti	g	15

Preparazione

1. Pesate 60 g di foglie di basilico fresco. Questo va fatto prima di lavarle altrimenti il peso sarebbe alterato dall'acqua. Provvedete poi ad un lavaggio rapido per non disperderne gli aromi. Asciugate quindi le foglie e tritatele.
2. Preparate poi la pasta (pag. 116) nella quale aggiungerete anche circa 10 g di basilico tritato. Una volta pronta cuocetela facendola bollire per 2 minuti in acqua salata alla quale avrete unito un cucchiaino d'olio. Scolatela e stendetela su un canovaccio.
3. Nel fare la pasta determinate lo spessore che a voi sembra ideale. Sbaglierete forse la prima volta ma, se usate le solite macchinette, **segnatevi un pro memoria** nell'apposito spazio. Io, ad esempio, per fare queste lasagne uso lo spessore n° 5 tenendo la pasta leggermente molle.
4. Preparate poi la besciamella frullando insieme farina, latte, basilico ed aglio. Ponete poi la pentola sul fuoco a bassa fiamma e, sempre mescolando, portate la pastella ottenuta ad ebollizione, aggiungendo, durante la cottura anche formaggio grana, sale e 20 g di burro. Lasciate poi bollire per 3 minuti, regolate di sale e spegnete.
5. Stendete sul fondo di una pirofila un poco di besciamella sulla quale adagerete il primo strato di pasta ricoprendolo a sua volta con circa 1/4 della besciamella rimasta. Tenete presente che gli strati di pasta saranno 4 su ognuno dei quali cospargerete ancora un poco di formaggio grana.
6. Completati gli strati aggiungete qualche fiocchetto di burro e infornate (parte mediana del forno temperatura alta) fino ad ottenere una giusta gratinatura.