

PRIMI PIATTI

Lasagnette di pane

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	210 g
Pangrattato	210 g
Uova	2
Sale	

PER IL CONDIMENTO

Foglie di basilico	70 g
Pinoli	30 g
Aglione	1/2 spicchio
Formaggio grana grattugiato	
Burro	30 g
Olio d'oliva	
Farina	
Latte	30 cl
Sale	

■ Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 Aggiungete il latte fuori dal fuoco e, sempre mescolando, cuocete la besciamella finché si sarà addensata.

- 5 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.
- 6 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.
- 7 Spolverizzate con un velo di grana grattugiato e mettete la teglia nel forno a 180 gradi per 20-25 minuti.