

Lasagne al pesto

- Pasta all'uovo fresca (200gr. di farina 00, un cucchiaio di olio d'oliva, due uova intere bio, acqua q.b.)
- Pesto fresco (basilico, pinoli, pecorino, olio d'oliva, aglio, sale)
- Crescenza (io ne ho usata una di capra perchè ho la fissa ma qualunque va bene)
- Patate cotte al vapore (tenendo anche un po' di acqua di cottura)
- Pecorino grattugiato

Si compongono gli strati in teglia di pasta (cotta prima al dente), pesto, crescenza e patate a tocchetti, pecorino, finendo se si vuole con una sfoglia di pasta e pecorino che diventa croccante, oppure con del condimento, l'acqua di cottura delle patate può servire per bagnare un po' le lasagne in modo che rimangano più morbide all'interno.

Si cuociono in forno a 180° per mezz'oretta.

