

LASAGNE CON PESTO DI ORTICA E CRESCENZA

Pasta:

200 gr semola integrale biologica
2 uova
1 cucchiaio di olio evo
una pizzico di sale
acqua tiepida q.b.

Pesto:

ortica scottata in acqua bollente non salata per 1 minuto
pinoli
pecorino grattugiato
olio evo
un pizzico di sale affumicato

crescenza, olio e pecorino grattugiato per la teglia

La pasta è la solita pasta all'uovo ma fatta con una semola integrale biologica molto buona, il gusto ne guadagna molto e anche la consistenza. Si impasta la farina con le uova salate, l'olio e acqua quanto basta per avere l'impasto della giusta consistenza. Si lascia riposare un'oretta e poi si stende. Si fanno bollire le lasagne un paio di minuti in acqua salata e si fanno raffreddare su un telo.

Il pesto è fatto frullando tutti gli ingredienti. Perfetto anche per condire la pasta o sul pane o nel minestrone.

Le lasagne le ho composte mettendo in una teglia di ceramica a strati la pasta, il pesto, della crescenza bio a pezzetti fino a esaurimento. Ho terminato con la pasta perchè mi piace il croccantino. Ho messo in freezer. Secondo me se riposano in freezer qualche giorno sono più buone. Le tolgo dal freezer la sera prima per il giorno dopo e le metto in frigo a scongelare lentamente. Prima di infornare do una spolverata di pecorino e un filo d'olio. Si possono fare con qualunque altro pesto.

