

LASAGNE ASPARAGI ORTICA e ZUCCHINE

Queste lasagne sono molto leggere, prima di tutto ho fatto la sfoglia senza uova, solo acqua e semola. Poi non c'è besciamella che del resto io non faccio mai, ma neppure formaggi grassi fusi come in quelle al pesto dove c'è la crescenza. Poi c'è anche qui un pesto, di asparagi, ma ci ho messo pochissimo olio e l'ho allungato con l'acqua di cottura della pasta. C'è solo il parmigiano, tagliato a striscioline (col rigalimoni). E poi verdure: asparagi, ortica e zucchine. Ed erbe aromatiche soprattutto menta. Il risultato è stato sorprendente, erano buonissime.

Prima di tutto ho fatto la pasta, con la **semola di grano duro Senatore Cappelli bio**, un pizzico di **sale** e **acqua calda** quanta ne assorbe, ho cercato di impastare abbastanza duro ma mi sa che m'è venuta troppo morbida, comunque l'ho lasciata riposare un'oretta e l'ho stesa, all'interno ho messo delle **foglioline di menta**. L'ho messa in freezer e il giorno dopo l'ho cotta un minuto.

Poi ho fatto il pesto di asparagi copiato da alex: <http://fotoefornelli.com/2009/05/pesto-di-asparagi-my-way/>. Ho cotto al vapore gli asparagi a pezzetti, la parte più dura la taglio più piccola e la parte più morbida la lascio più grossa, le punte le ho lasciate intere lunghe e non le ho messe nel pesto. Ho tritato gli **asparagi** (tranne le punte) con una manciata di **melissa**, una di **menta**, una di **armelline di albicocche** e un po' di **parmigiano**. Poi ho aggiunto uno spicchio d'**aglio** grattato con la grattugina di ceramica, una presa di **sale** e un cucchiaino di **olio** evo. Quando ho cotto la pasta per le lasagne ho aggiunto al pesto un po' di acqua di cottura per farlo più cremoso.

Ho cotto al forno le **zucchine** tagliate non sottilissime con un filo d'**olio** evo e una macinata di **pepe misto**.

Ho fatto gli strati con **pesto**, **pasta**, pesto, **ortica scottata**, **parmigiano** preso col rigalimoni, pasta, pesto, **zucchine al forno**, parmigiano, pasta, pesto... ho finito con le **cime degli asparagi** e le ultime zucchine tagliate a striscioline, l'ultimo pesto avanzato e parmigiano.

Ho messo in frigorifero fino al giorno dopo.
Ho cotto a 180 gradi mezz'oretta fino a gratinatura.

