

Lasagne al pesto:



Lasagne al pesto:

Per questa dose ho usato 500 gr di besciamella (l'ho fatta nel bimby viene + lenta), aggiungere del pesto in base ai gusti (io ne ho messo 3 cucchiari)...sotto la casseruola ci metti un pò di besciamella, poi le lasagne fresche, ancora besciamella, mozzarella e parmigiano e fare vari strati...finire con besciamella, parmigiano e se piacciono le noci sbriciolate!!! Io non ho imburrato perchè ho usato il titanio, fiamma viva per 5 minuti e poi abbassare per 40 minuti circa asciugando ogni tanto sotto il coperchio per seccarle un pò in superficie.

ricetta di Luana Pierri