

Lasagne al pistacchio: la ricetta originale



di Laura De Rosa - 21/03/2019 12:55 | aggiornato 22/03/2019 15:55

Le lasagne al pistacchio sono un piatto sfizioso, perfetto anche come piatto unico, che può essere preparato in breve tempo conquistando il palato di grandi e piccini.



Le **lasagne al pistacchio** sono un piatto unico molto sfizioso che conquista sia grandi che piccini. La presenza del pistacchio conferisce alla ricetta un tocco inconfondibile e la rende un'ottima alternativa alle lasagne classiche con ragù. Rispetto a queste ultime, oltre a essere più leggere, è la besciamella insieme alla granella di pistacchio a fare la differenza in termini di gusto.

Volendo, è anche possibile arricchire il piatto con pezzetti di prosciutto cotto o salumi, sempre che a tavola non ci siano dei vegetariani. Ma anche senza, il piatto non perde certo sapore, ecco come prepararlo in poche mosse.



Informazioni

Difficoltà

Media

Preparazione

20 minuti

Tempo totale

45 minuti

Categoria

Piatti unici

Cottura

25 minuti

Dosi

4

Ingredienti

Burro

100 gr

Pistacchi

100 gr

Parmigiano

40 gr

Basilico

3 foglie

sale e pepe

q.b.

Mozzarella

q.b.

Latte

1 litro

olio

50 ml

Acqua

50 ml

Scorza di limone

Mezzo limone

Lasagne fresche

q.b.

Pancetta

q.b.

Granella di pistacchi

q.b.

Farina

100 gr

Provola a pezzetti

q.b.

Preparazione

- 1.** Preparare la besciamella versando il burro in una padella, lasciarlo sciogliere e aggiungere la farina mescolando bene.
- 2.** Aggiungere 1 litro di latte tiepido e far addensare.
- 3.** In un recipiente versare l'olio, 100 gr di pistacchi, l'acqua, il parmigiano, la mezza scorza di limone e le 3 foglie di basilico, quindi frullare bene.
- 4.** Versare il composto nella besciamella e aggiungere sale e pepe.
- 5.** Versare la besciamella al pistacchio nella pirofila da forno facendo un primo strato, aggiungere uno strato di lasagne fresche e un altro strato di besciamella.
- 6.** Aggiungere la mozzarella e la provola a pezzetti, la pancetta rosolata a pezzi, la granella di pistacchi, quindi procedere con gli altri strati fino a esaurirli. chiudendo con una manciata di granella.
- 7.** Infornare a 180 gradi per circa 25 minuti.

Vota la ricetta

