Lasagne Portofino con pesto alla genovese

Il nome della ricetta è affascinante ma parliamo di semplici lasagne al pesto, una variante di quelle tradizionali in cui è protagonista il più celebre condimento ligure.

Siamo abituato ad utilizzare il **pesto alla genovese** per condire **gnocchi**, **trofiette**, **mandilli de seae** (o fazzoletti di seta), **trenette** e le tradizionali linguine. Ma di recente il condimento tipico della Liguria viene proposto anche nella rivisitazione di una ricetta tradizionale come le lasagne. Il piatto prende il nome di **Lasagne Portofino** ed è una delle poche eccezioni in cui il pesto viene cotto e preparato al robot.

Ricetta Lasagne Portofino (Foto © Francesca Vassallo).

Ricetta per besciamella

Ingredienti

- Mezzo litro di latte
- 40 grammi di burro
- 40 grammi di farina
- mezzo cucchiaino da caffè di sale.

Procedimento

Sciogliere dolcemente in un pentolino dal fondo pesante il burro.
Togliere dal fuoco e mescolare la farina e il sale; ottenuto un composto omogeneo, diluire con poco latte caldo e, rimesso sul fornello, versare il rimanente latte e cuocere a fuoco basso per 10 minuti, sempre mescolando.

Ricetta per il pesto alla genovese

Ingredienti

- 80 grammi di foglioline pulite di basilico genovese
- 120 grammi di **formaggio grana** di media stagionatura
- 30 grammi di pinoli
- 1 o 2 spicchi di aglio
- sale grosso
- 90 cc di olio evo della Riviera ligure.

Procedimento

In un robot, alternare pezzetti di grana e di aglio, sale e pinoli alle foglioline di basilico. Con giri rapidi e veloci tritare gli ingredienti. Il risultato non deve essere una poltiglia, ma una salsa cremosa e omogenea. Abbassare la velocità e mantecare con l'olio.

Conservare in frigo con un foglio di pellicola a contatto con la superficie, per non farlo scurire.

Ricetta Lasagne Portofino

Ingredienti

- 300 grammi di lasagne fresche
- 200 grammi di formaggio a pasta filante affettato sottilmente (opzionale)
- formaggio grana grattugiato.

Preparazione

Scottare le lasagne in acqua bollente a cui sarà sttao aggiunto un cucchiaio d'olio, per non farle attaccare tra loro, e disporle su un tavolo.

Mescolare il pesto con la besciamella tiepida, quasi fredda, lasciandone qualche cucchiaio da parte.

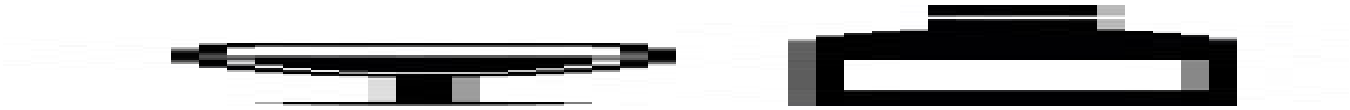
Distribuire sul fondo di una pirofila da forno pesto e besciamella e sistemare uno strato di lasagne, rialzandole ai bordi e condire con un po' della salsa ottenuta dove si sovrappongono gli strati (Foto sotto).

Come preparare le Lasagne Portofino (Foto © Francesca Vassallo).

Disporre le fette di formaggio (opzionale) e sopra altre cucchiaiate di salsa. Spolverare di **Parmigiano** più o meno abbondante, a seconda che si sia utilizzato il formaggio, e proseguire con gli strati. Terminare con un leggerissimo strato di salsa e coprire con pesto tenuto da parte e grana grattugiato.

Cuocere a 180° per 15, 20 minuti e servire calde.

Lasagne Portofino pronte per essere infornate a 180° per 15/20 minuti (Foto © Francesca Vassallo).



Vino consigliato. Rimanendo in Liguria, un Pigato Doc della Riviera Ligure di Ponente o un Vermentino, altrimenti un Collio Sauvignon Doc.

Data di creazione
30/05/2017
Autore
francesca-vassallo