

LASAGNE AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo lasagne,
- 1 spicchio di aglio,
- 6 cucchiaini di formaggio di capra,
- 3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- basilico,
- prezzemolo,
- 1 manciata di sale,
- olio d'oliva.

Fate bollire le lasagne in un recipiente con acqua salata dove avete messo 1 cucchiaio d'olio per impedire che la pasta si incollino.

Nel frattempo tritate il basilico, 1/2 spicchio d'aglio, prezzemolo e una manciata di sale.

A parte mescolate il formaggio di capra con il grana e aggiungete olio fino a formare un impasto cremoso.

Scolate la pasta e mettetela distesa su un piatto; cospargetela di salsa e servitela con parmigiano grattugiato.