

Lasagnes pesto-ricotta

Pour 3 personnes :

- 6 plaques de lasagnes
- 150g de pesto
- 250g de ricotta
- 2 c.s. de parmesan râpé
- 2 c.s. de chapelure
- 20g de pignons de pin



1. Faites cuire les lasagnes pendant 5 min dans de l'eau bouillante salée.
2. Dans un saladier, écrasez la ricotta et ajoutez lui 5 cuillères à soupe d'eau de cuisson des lasagnes. Ajoutez ensuite le pesto (mais gardez en une cuillère à soupe pour la dernière couche).
3. Faites griller à sec les pignons dans une poêle.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Dans un plat beurré, mettez au fond un peu de mélange ricotta-pesto (environ une cuillère à soupe). Disposez la 1ere couche de lasagnes. Étalez par dessus la farce ricotta-pesto, ajoutez quelques pignons de pins. Recommencez jusqu'à la dernière couche.
6. Pour la dernière couche, étalez le pesto que vous avez gardé par dessus les lasagnes. Mêlez chapelure et parmesan et poudrez le plat.
7. Enfournez pendant 30 min.