

OLIO CUORE

Lasagna al pesto e peperoni



Alcuni **piatti** ci ricordano i **pranzi della domenica in famiglia** e il **sapore della pasta al forno dal bordo croccante**, che fa venire l'acquolina in bocca già solo a vederla cuocere. La **lasagna al pesto e peperoni** è uno di questi! È un **primo vegetariano gustoso** e **indicato anche quando inizia a fare più caldo**, perché più **leggero** e **digeribile** della classica lasagna al ragù. La **ricotta povera di grassi** prende il posto della besciamella, così come il **Pesto alla Genovese Cuore senz'aglio ricco di acido linoleico**, insieme ai **peperoni**, sostituisce i grassi saturi della carne.

Ingredienti

- 200 g di sfoglie di pasta fresca all'uovo
- 250 g di peperoni rossi e gialli
- 300 g di ricotta
- 100 g di latte
- 60 g di parmigiano grattugiato
- Pesto alla Genovese senza aglio Cuore
- Olio di Mais Cuore
- Sale e pepe

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 4**

Preparazione

- Pulire i peperoni e tagliarli a striscioline.
- Saltarli in padella con qualche cucchiaino di Olio di Mais Cuore e un pizzico di sale per 5-6 minuti.



- Mescolare la ricotta con il latte. Insaporire con un pizzico di sale e pepe.



- In una pirofila da forno stendere un leggero strato di ricotta, cospargere con qualche goccia di Pesto alla Genovese senza aglio Cuore.



- Stendere uno strato di pasta, coprire con la crema di ricotta, i peperoni e il Pesto alla Genovese senza aglio Cuore, spolverare con il parmigiano.



- Formare altri due strati allo stesso modo, coprire con la pasta e terminare con uno strato di ricotta, peperoni e Pesto alla Genovese senza aglio Cuore. Cospargere con il parmigiano e infornare a 180° per 20'.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais