LASAGNETTA DI TRIPPA AL PESTO GRATINATA AL PECORINO



INGREDIENTI

- Trippa alla Marchigiana

per il pesto

- 1 spicchio d'aglio
- 50g basilico fresco
- 100ml Olio Extra Vergine di Oliva
- 60g pecorino grattugiato
- 20g pinoli mediterranei
- un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

- Lavorare nel mortaio l'aglio fino a renderlo in poltiglia; unirvi il basilico e i pinoli continuando a schiacciare fino ad ottenere una crema. Unire il pecorino e il sale. Fuori dal mortaio allungare con l'olio.

per l'assemblamento della lasagna

- Fare sbollentare la lasagna per almeno 2 minuti e farla asciugare su di un panno pulito. Alternare strati di lasagna con pesto fresco, alla trippa calda. Sull'ultimo strato finire con pecorino grattugiato e fare gratinare in forno un paio di minuti.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Trippa alla Marchigiana



Olio Extra Vergine di Oliva