



CUCINA CON NOI!

Lasagne con Tris Grigliato, crescenza e salsa al basilico

INGREDIENTI

120 g di sfoglia per lasagne precotta

500 g di [Tris Grigliato Orogel](#)

100 g di Parmigiano grattugiato

500 g di crescenza

80 g di [Basilico Orogel](#)

40 g di granella di mandorle

80 ml di olio extravergine d'oliva

sale



30



4



Media



Primi Piatti



Forno

Preparazione

- 1** Cuocete il Tris Grigliato in padella con 2 cucchiaini di olio per 5-6 minuti. Mettete il basilico in un contenitore a bicchiere, unite le mandorle e 50 ml d'olio. Frullate con il minipimer e aggiustate di sale.
- 2** Cospargete una pirofila da forno con 1 cucchiaio d'olio al basilico, coprite con la sfoglia per lasagne, distribuite tocchetti di crescenza, verdure grigliate, Parmigiano e olio al basilico. Ripetete altri due strati, terminando con la pasta.
- 3** Distribuitevi un poco di crescenza, qualche verdura tagliata a striscioline e una spolverata di Parmigiano grattugiato.
- 4** Infornate coperta per 15 minuti a 180°C. Scoprite e fate colorire sotto al grill del forno per 5 minuti.

