Maria




# Lasaña de calabacín con pesto de pistachos

45min  4 raciones

## Ingredientes

- **9** placas de lasaña (3x3)
- **2** calabacines grandes (uno en trozos y otro en rodajas finas con mandolina)
- **120 g** de parmesano rallado
- **80 g** de AOVE
- **15 g** de albahaca fresca
- Un puñado de pistachos
- Sal
- Pimienta

### BECHAMEL

- **1 l** de leche entera
- **100 g** de mantequilla
- **100 g** de harina 00
- Nuez moscada
- Sal

## Elaboración

### PESTO DE CALABACÍN Y PISTACHOS

1. Corta un calabacín en trozos y tritúralo con la albahaca, los pistachos, el parmesano rallado, sal, pimienta y aceite de oliva hasta obtener una crema espesa
2. Tritura bien y reserva

### CALABACÍN EN RODAJAS

3. Corta el otro calabacín en láminas finas con una mandolina o un cuchillo y reserva

### BECHAMEL

4. En una olla funde la mantequilla
5. Añade la harina y remueve formando una roux
6. Incorpora la leche
7. Condimenta con sal y nuez moscada y remueve bien

## MONTAJE DE LA LASAÑA

8. En una fuente de horno coloca una base de bechamel
9. Añade placas de lasaña
10. Cubre con más bechamel, calabacín en rodajas, pesto y parmesano
11. Repite las capas hasta terminar las placas de pasta
12. Finaliza con toda la bechamel restante, calabacín en rodajas por encima, más pesto y parmesano para que gratine

## HORNEADO

13. Hornea a 200 °C durante 40 minutos
14. Cubre con papel de aluminio al inicio para que no se queme la superficie
15. Retíralo al final para gratinar

### RECOMENDACIONES

Yo he usado las placas de pasta que se cocinan en el horno, pero puedes usar las que prefieras. A mí me han salido tres capas.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria
cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve