

## Cestini di lasagne



**Tempo di preparazione:** 50 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pecorino grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza affumicata: 200 gr
- Sfoglie per lasagne (meglio se sottili): 12

## For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr



## Preparazione

I **cestini di lasagne** sono un primo piatto molto facile e veloce da preparare ma **di grande effetto**. Sono delle piccole lasagne monoporzione che ho pensato come primo per il **menù di Pasqua**. Rivisitate così, a cestino, sono davvero sfiziose. Le ho condite in maniera semplice ma ovviamente potete arricchirle e personalizzarle come preferite, magari con verdure, salumi o formaggi misti.

## Procedimento:

1. Mettete i **Pomodori a Cubetti Pomi** in una padella, salateli, aggiungete uno spicchio di aglio e fateli cuocere per una decina di minuti, devono asciugarsi un pochino. Versate l'olio e proseguite la cottura per altri 5 minuti, dopodiché insaporite il sugo con il pepe nero, il parmigiano ed il pecorino grattugiati.
2. Sbollentate per un minutino le sfoglie di pasta in acqua bollente salata e tagliate ognuna di esse in 4 parti.
3. Prendete un pezzettino di sfoglia e disponetelo all'interno di un pirottino per muffin. Aggiungete un cucchiaino di pomodoro, qualche cubetto di scamorza e coprite con un altro pezzettino di pasta. Procedete in questo modo per realizzare altri tre strati e ripetete la stessa operazione per tutti gli altri cestini di lasagne.
4. Cuocete i cestini di lasagne in forno preriscaldato a 200° gradi per 15 minuti, devono dorarsi leggermente.