

Trofie al pesto

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 60 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 687 Kcal

Ingredienti:

- 400 g trofie fresche
- 100 g basilico fresco
- 2 sp aglio fresco
- 40 g pinoli
- 20 g pecorino
- 20 g grana
- 200 g patate
- 150 g fagiolini
- 100 ml olio di oliva extravergine
- 1 q.b. sale



Preparazione

Lavate e asciugate bene le foglie di basilico, quindi mettetele in un mortaio di marmo insieme con il sale grosso. Iniziate a schiacciare il tutto con il pestello di legno, poi unite l'aglio sbucciato, i pinoli e, a poco a poco, i due tipi di formaggio grattugiato. Quando avrete ottenuto una crema omogenea, trasferite il composto in una terrina e unitevi l'olio a filo, calcolando all'incirca 5 cucchiari; mescolate continuamente con un cucchiario di legno fino a ottenere un composto cremoso. Tenetelo da parte.

Lavate le patate, privatele della buccia e tagliatele a dadini. Mondate i fagiolini eliminando le estremità e il filo; lavateli e spezzettateli. In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e immergetevi le patate. Dopo 5 minuti unitevi i fagiolini e, dopo altri 10 minuti, le trofie.

Quando la pasta sarà cotta al dente, scolatela insieme con le verdure e condite con il pesto, che avrete ammorbidito con un paio di cucchiari dell'acqua di cottura, prelevata in anticipo in modo che abbia avuto tempo di raffreddarsi. Mescolate e servite, accompagnando a piacere con altro formaggio grattugiato.