



TROFIE AL PESTO

Ingredienti

350 g di trofie fresche
1 mazzetto di basilico (30-35 foglie)
2 spicchi di aglio
40 g di pinoli
20 g di pecorino grattugiato
20 g di grana grattugiato
2 patate a pasta gialla
150 g di fagiolini novelli
olio extravergine di oliva
1 pizzico di sale grosso
sale

Procedimento

Lavare e asciugare bene le foglie di basilico, quindi, metterle in un mortaio di marmo insieme al sale grosso.

Iniziare schiacciare il tutto con il pestello di legno, poi unire l'aglio sbucciato, i pinoli e, a poco a poco, i due tipi di formaggio grattugiato.

Quando avremo ottenuto una crema omogenea, trasferire il composto in una

terrina e unire l'olio a filo, calcolando all'incirca 5 cucchiaini, mescolare continuamente con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto cremoso.

Lavare le patate, sbucciarle e tagliarle a cubetti piccoli.

Pulire i fagiolini eliminando le estremità e il filo, lavarli e tagliarli a piccoli tocchetti.

Portare a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salarla e immergere le patate e, dopo 5 minuti i fagiolini e, dopo 10 minuti le trofie.

Quando la pasta sarà cotta al dente, circa 6/7 minuti scolarla insieme con le verdure e condire con il pesto, che avremo ammorbidito con un paio di cucchiaini dell'acqua di cottura.

Mescolare e servire, accompagnando a piacere con altro formaggio grattugiato.