



Trofie al pesto, genovesi - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Trofie al pesto, genovesi

primo piatto

Ingr.per 4 pers.:

300 gr. di trofie

1 mazzetto di basilico

2 spicchi di aglio

sale

1 cucchiaio di pecorino grattato

Olio q.b

100 gr. di fagiolini

1 patata

pinoli q.b.

Procedimento:

Fare il pesto con il basilico, metà dei pinoli, l'aglio e il pecorino grattato.

Salare e mescolare con olio, fino a coprire il pesto.

Far bollire l'acqua, con il sale e cuocervi le trofie, insieme alla patata sbucciata e tagliata a tocchetti e ai fagiolini. (20 minuti)

Scolare la pasta con patate e fagiolini e condire con il pesto.



Questa volta non ho fatto io le trofie, le ho comprate fatte.

[Vai alla discussione sul forum](#)