



Trenette al carciopesto (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

primo piatto - carciofi - basilico - Liguria

1 mazzetto piccolo di basilico
1 spicchio d'aglio
1 carciofo
1 patata
1 manciatina di pinoli
un pò di ricotta salata da grattare
1 bicchiere d'acqua
olio, sale e pepe qb

"tritare" il basilico con lo spicchio d'aglio e metà dei pinoli, mettere olio e sale quanto basta aggiungere poi interi, l'altra metà di pinoli
affettare sottile, la parte più tenera del carciofo
così anche la patata cruda
mettere in una padella con olio e rosolare, poi aggiungere il bicchiere d'acqua, sale e pepe e finire di cuocere (la patata io l'ho tagliata prima in quattro spicchi e poi sottilissima) anche qui un pz. di sale
cuocere le trenette e scolarle al dente nella padella con il carciofo e la patata, far saltare brevemente, spegnere e aggiungere il pesto e una bella "grattugiata" di ricotta.