

PRIMI PIATTI

Trofie con pesto

Tradizione: Liguria

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

25 min

Ingredienti per 6 persone

Pepe

Sale

Olio d'oliva **10 cl**Aglio **2 spicchi**Menta **10 foglie**Basilico **10 foglie**Pinoli **30 g**Pomodorini ciliegia **250 g**Patate **200 g**Pasta tipo trofie **500 g**

Formaggio pecorino grattugiato

Preparazione

- 1 I pinoli devono essere già sgusciati. Lavate le patate e lessatele con la buccia in abbondante acqua salata. Scolatele e pelatele, quindi tagliatele a dadetti.
- 2 Lavate, asciugate e tagliate i pomodorini a spicchi. Scaldate in una padella antiaderente tre cucchiai di olio e fatevi rosolare i pomodorini con uno spicchio di aglio.
- 3 Salate, pepate e aggiungete i pinoli. Frullate lo spicchio di aglio rimanente insieme al provolone, alla menta, al basilico e l'olio rimasto, sale e pepe.
- 4 Incorporate il trito ai pomodorini e unitevi anche i dadini di patata. Portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessatevi le trofie al dente. Scolatele ma tenete da parte un mestolo di acqua di cottura.
- 5 Fatele saltare nella padella con il sugo e diluite con il mestolo di acqua tenuto da parte. Unite il pecorino, mescolate e servite. Vino consigliato: Piave Verduzzo.