

TROFIE AL PESTO

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti
+ il tempo di cottura della pasta

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

★★☆
medio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 grammi di trofie
- 70 grammi di parmigiano reggiano
- 30 grammi di pecorino sardo
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 15 grammi di pinoli
- 50 grammi di basilico*
- 1 spicchio di aglio
- un pizzico di sale grosso

1



Metti sul fuoco una pentola con l'acqua.

2



Quando l'acqua bolle, metti il sale e abbassa il fuoco.

3



Lava e asciuga le foglie di basilico.

4



Pestale nel mortaio.

5



Aggiungi i pinoli, pochi alla volta, poi uno spicchio di aglio a fettine e un pizzico di sale grosso.

6



Pesta tutti gli ingredienti e mischiali bene.

7



Unisci i formaggi e mescola il tutto.

8



Versa anche l'olio nel mortaio e mescola bene.

9



Cuoci le trofie al dente.

10



Versa il pesto in una ciotola e aggiungi un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per renderlo più cremoso.

11

Scola la pasta e condiscila con il pesto.



12



Metti in ogni piatto qualche foglia di basilico intera e un po' di parmigiano appena grattugiato.

* Il pesto perfetto si fa con foglie di basilico di Pra', un quartiere di Genova, olio extravergine di oliva DOP della Riviera Ligure e aglio di Vessalico (Imperia), meno forte di sapore e più digeribile. Ma la cosa più importante è usare un mortaio di marmo e un pestello di legno.



TRACCIA 18



VIDEO 6