



I primi piatti vegetariani

TROFIE AL PESTO



Ingredienti

320 g DI TROFIE
.....
100 g DI BASILICO
GENOVESE
.....
40 g DI PINOLI
.....
2 SPICCHI DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....
OLIO EVO
.....
PARMIGIANO
.....
PECORINO
.....
SALE q.b.

Procedimento

- Scegliete dal mazzetto o dalla piantina le foglie di basilico genovese. Battete al mortaio il basilico genovese con mezzo spicchio d'Aglio Bianco Piacentino, i pinoli, l'olio e un pizzico di sale;
- scolate le trofie, conditele con il pesto ammorbidito con l'aggiunta di qualche cucchiaio di acqua di cottura. Infine aggiungete a piacere parmigiano e poco pecorino grattugiato.