

## Trofie al pesto *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Mettete a bollire l'acqua e mentre attendete procedete a fare il pesto.

In un mortaio pestate bene i pinoli, l'aglio, il sale e il formaggio, fino a ch  non otterrete una pasta omogenea.

Quando l'acqua bolle mettete a cuocere le trofie.

Togliete dal mortaio il pestato e metteteci dentro le foglie di basilico spezzettate a mano (se le tagliate con una lama, il basilico si ossider  subito, diventando di colore marrone) e un filo d'olio che eviter  l'annerirsi del basilico. Iniziate a pestare il basilico e aggiungete un cucchiaino di pestato di pinoli e formaggio. Pestate e mescolate bene e pian piano aggiungete il resto del pestato e l'olio.

Ora la pasta dovrebbe essersi cotta! Toglietela dall'acqua e mescolatela al pesto assieme ad un paio di cucchiari di acqua di cottura.

Ecco pronte le trofie al pesto!

### Consigli

Il pesto pu  anche essere preparato certamente in anticipo: a causa per  della sua tendenza ad ossidarsi molto facilmente, bisogna conservarlo avendo cura di coprirlo con un po' di olio extravergine di oliva.

### Curiosit 

Il pesto si realizza generalmente utilizzando un mortaio e, in ordine, si pestano prima l'aglio insieme con i pinoli,aggiungendovi in seguito anche le foglie di basilico.

### Informazioni

**Preparazione** 15 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficolt ** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Trofie** 200 grammi

**Basilico** 100 grammi

**Aglio** 1 spicchio

**Pinoli** 50 grammi

**Pecorino romano** 30 grammi

**Parmigiano** 20 grammi

**Olio extra vergine di oliva** 100 millilitri

**Sale grosso integrale** (1 presa di sale grosso integrale)