

# Trofie al Pesto (Genova)



Ingredienti per 4 persone

350 g Trofie fresche

20 g Pecorino sardo grattugiato

30 g Parmigiano Reggiano grattugiato

Olio extravergine di Oliva

25 Foglie di basilico

12 g Pinoli

Sale grosso

Aglio

food



## PREPARAZIONE

Lavate e asciugate il **basilico**. Pestate nel mortaio alcune foglie, aggiungendo via via le altre, in questo modo sarà più semplice sminuzzarle. Aggiungete i **pinoli**, pochi alla volta, quindi uno **spicchio di aglio** a fettine e un pizzico di **sale grosso**. Riducete in poltiglia gli ingredienti. Unite i **formaggi** e mescolate bene. Versate a filo 40 g di **olio**, lavorando il pesto finché non sarà omogeneo e di una consistenza compatta.

**Portate a cottura la pasta** in acqua bollente salata. **Diluite il pesto con un cucchiaio di acqua di cottura** per renderlo più cremoso, poi scolate la pasta e conditela con il pesto, completando a piacere con foglie di basilico intere e formaggio appena grattugiato.