

TRENETTE AL PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo trenette,
- 50 g di basilico,
- 70 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 manciata di pinoli,
- 1 patata lessa piccola (facoltativo).

Mettere nel mortaio il basilico, l'aglio, i pinoli, (la patate lessa) e un pizzico di sale, pestare bene aggiungendo, a poco a poco, metà del pecorino e il parmigiano; incorporare infine l'olio sempre mescolando.

Cuocere le trenette, scolarle, cospargerle con il rimanente pecorino e due cucchiari dell'acqua di cottura, condirle con il pesto e rimescolare.