

TRENETTE CON I FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo trenette,
- 200 g di fagiolini,
- 150 g di pesto,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato,
- sale.

Lessare i fagiolini e spezzettateli in 2 o 3 pezzi.

Cuocere la pasta al dente e condirla con il pesto, il formaggio, l'olio e i fagiolini.

Servire caldo.