

TRENETTE CON IL PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo trenette,
- 150 g di fagiolini,
- 1 patata,
- 100 g di foglie di basilico,
- 1 spicchio di aglio,
- 30 g di pinoli,
- 3 gherigli di noci,
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 2 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- 150 g di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Preparare il pesto.

Lavare le foglie di basilico e asciugarle delicatamente con un canovaccio.

Mettere nel frullatore l'aglio sbucciato e tagliato a fettine, i pinoli, i gherigli di noci e frullarli; unire le foglie di basilico spezzettate e il sale e frullare; versare l'olio a filo e frullare ancora fino a ottenere una salsa morbida.

Mescolare al composto il formaggio grana e il formaggio pecorino grattugiati; versare il pesto in una ciotola e tenerlo da parte.

Spuntare i fagiolini, privarli dei filamenti, lavarli e tagliarli a pezzetti della lunghezza di 3 cm circa.

Sbucciare e tagliare la patata a bastoncini, tenendoli poi immersi in acqua fredda affinché non anneriscano.

Nel frattempo portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e farvi cuocere le trenette al dente; unirvi i fagiolini e i bastoncini di patata 7-8 minuti prima del termine della cottura.

Aggiungere al pesto 2-3 cucchiaini dell'acqua di cottura della pasta e mescolare accuratamente.

Scolare le trenette con le verdure, condirle con il pesto e servire subito.