

TROFIE CON PESTO

Ingredienti per 6 persone:

- pepe,
- sale,
- 10 cl di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 10 foglie di menta,
- 10 foglie di basilico,
- 30 g di pinoli,
- 250 g di pomodorini ciliegia,
- 200 g di patate,
- 500 g di pasta tipo trofie,
- formaggio pecorino grattugiato.

I pinoli devono essere già sgusciati.

Lavate le patate e lessatele con la buccia in abbondante acqua salata.

Scolatele e pelatele, quindi tagliatele a dadetti.

Lavate, asciugate e tagliate i pomodorini a spicchi.

Scaldate in una padella antiaderente tre cucchiaini di olio e fatevi rosolare i pomodorini con uno spicchio di aglio.

Salate, pepate e aggiungete i pinoli.

Frullate lo spicchio di aglio rimanente insieme al provolone, alla menta, al basilico e l'olio rimasto, sale e pepe.

Incorporate il trito ai pomodorini e unitevi anche i dadini di patata.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessatevi le trofie al dente.

Scolatele ma tenete da parte un mestolo di acqua di cottura.

Fatele saltare nella padella con il sugo e diluite con il mestolo di acqua tenuto da parte.

Unite il pecorino, mescolate e servite.