

TROFIE PLACIDE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo trofie,
- 2 zucchine,
- 200 g di fagiolini,
- 80 g di gherigli di noce spellati,
- 2 fette di pancarrè,
- 2 cucchiaini di panna,
- 80 g di formaggio pecorino stagionato,
- 1/2 tazza di latte,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaino di maggiorana tritata,
- sale,
- pepe.

Raschiate la pelle delle zucchine e spuntatele.

Pulite i fagiolini ed eliminate le estremità.

Tagliate le verdure a tocchetti e fatele appassire per 15 minuti nell'olio con la maggiorana, alla fine salate e pepate.

Tagliate la crosta al pancarrè e mettetelo a bagno nel latte per 10 minuti.

Poi strizzatelo.

Tritate l'aglio assieme ai gherigli di noce e mettete il trito ad amalgamare con la panna su fuoco dolce.

Fuori dal fuoco incorporate il pane ammorbidito, sale e pepe.

Lessate le trofie per 15 minuti in acqua salata; prima di scolare prelevate un cucchiaino dell'acqua di cottura e aggiungetela al sugo di noci.

Condite le trofie con la salsa di noci e il sugo di verdure, versatevi sopra il pecorino grattugiato e servite.