

Trofie al pesto

Le **trofie al pesto** sono probabilmente il piatto più classico da realizzare con il pesto; si preparano lavorando il basilico con i pinoli, il formaggio e l'aglio. Ecco come prepararli in modo davvero semplice.



INGREDIENTI

- 500 g **Trofie**
- 8 mazzi **Basilico**
- 30 g **Parmigiano grattugiato**
- 30 g **Pinoli**
- 20 g **Pecorino**
- 100 g **Olio di oliva extravergine**
- 1 spicchio **Aglio**
- q.b. **Sale**

PREPARAZIONE



Lavate il basilico ed asciugatelo. Mettetelo nel mortaio o al limite su una spianatoia, lavorandolo con il pestello nel primo caso e con una mezzaluna nel secondo.



Aggiungete i pinoli, l'aglio ed un pizzico di sale ed amalgamate il composto.



Unite quindi olio e formaggio poco per volta proseguendo la lavorazione con il pestello o con la mezzaluna.



Il sistema tradizionale e quello riconosciuto per realizzare un pesto degno di questo nome resta quello del mortaio utilizzandolo con un pestello spezzare le fibre del basilico e liberare così tutto il gusto e l'aroma.



Intanto mettete in una pentola dell' abbondante acqua già salata e quando arriva a bollire aggiungetevi le trofie.



Una volta cotta la pasta scolatela e conditela con il vostro pesto mescolando con cura il tutto. Servite il piatto caldo guarnendolo con qualche fogliolina di basilico.