



LE RICETTE PARMAREGGIO

TROFIE AL PESTO ALLA GENOVESE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

INGREDIENTI

(x4 persone) Trofie al pesto: - 600 gr di trofie - 200 gr pesto genovese - 125 gr patate - 80 gr piselli verdi Trofie fatte in casa: - 500 gr farina di tipo "00" - 250 ml di acqua - vino bianco q.b. Pesto alla genovese: - 50 gr Basilico genovese DOP - 115 ml olio extravergine d'oliva - 90 gr parmigiano reggiano - 30 gr pecorino DOP - 2 spicchi d'aglio - 15 gr pinoli - sale q.b.

DESCRIZIONE

Preparazione: 30 minuti Cottura: 5 minuti Descrizione ricetta: Per prima cosa preparare la pasta: prendere la farina di tipo "00", creare uno spazio al suo interno e mettere sale, vino bianco e acqua, iniziando a mescolare per poi impastare; lasciare riposare il composto per circa 30 minuti. Passare poi alla preparazione del pesto alla genovese: prendere un mortaio (utensile) in cui inserire aglio, pinoli, basilico genovese DOP, Parmigiano Reggiano grattugiato, pecorino DOP e olio extravergine d'oliva; ad ogni nuova aggiunta di ingrediente tritare e mescolare sempre. Riprendere poi la pasta e tagliare dei piccoli cubi che poi con l'aiuto delle mani devono essere allungati e affusolati, andando così a dare la forma classica della trofia. Preparare una pentola di acqua e una volta che arriva ad ebollizione aggiungere sale, patate (a cubetti), fagiolini verdi e infine le trofie. Dopo 5 minuti colare il tutto e spostare in un contenitore in cui si andrà ad aggiungere il pesto. Mescolare per far amalgamare bene il ripieno, infine aggiungere Parmigiano Reggiano grattugiato e una foglia di basilico per completare il piatto. Ecco servito un delizioso piatto estivo.