



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Trenette al pesto



4 Persone

Primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Le trenette al pesto sono una pasta tipica della cucina regionale ligure. La ricetta classica prevede l'utilizzo del mortaio per preparare il pesto, ma è possibile utilizzare con buoni risultati anche un frullatore da cucina. Ingredienti principali delle trenette al pesto sono le trenette ed il basilico.

Ingredienti

- 500 gr di trenette
- 1 patata
- 100 gr di fagiolini
- 50 foglie di basilico
- 2 spicchi d'aglio
- sale
- parmigiano reggiano
- pecorino
- 50 gr di pinoli
- olio extra vergine d'oliva

Preparazione Trenette al pesto

Passo 1.

Frullate le foglie di basilico insieme ai pinoli e l'olio extravergine d'oliva e l'aglio.

Passo 2.

Aggiungete parmigiano e pecorino grattugiati.

Passo 3.

Fate bollire i fagiolini tagliati a pezzetti e la patata in cubetti.

Passo 4.

Aggiungete le trenette.

Passo 5.

Scolate la pasta al dente e completate il condimento con il pesto appena preparato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 23/12/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (6 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)