



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

## Trofie alla ligure



**4** Persone

**Primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame**

Le trofie alla ligure sono un primo piatto tipico della cucina regionale ligure. Pochi ma gustosi ingredienti per un piatto semplice da realizzare.

### **Ingredienti**

- 400 gr di trofie
- 4 pomodori pelati
- 100 gr di olive nere
- 1 porro
- basilico
- prezzemolo
- vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- pecorino
- sale
- pepe

## **Preparazione Trofie alla ligure**

### **Passo 1.**

Preparate un trito con prezzemolo e porro.

### **Passo 2.**

Soffriggete il trito in olio extravergine d'oliva in un tegame.

### **Passo 3.**

Unite i pelati e le olive tagliate a pezzetti.

### **Passo 4.**

Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e fate cuocere a fuoco lento.

### **Passo 5.**

Fate cuocere le trofie in acqua bollente.

### **Passo 6.**

Scolate le trofie e passatele nel tegame con il condimento facendole saltare per qualche minuto.

### **Passo 7.**

Guarnite con il basilico tritato ed il pecorino grattugiato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 24/12/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,4 (2 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)