



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

Trofie di farina di castagne



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

2 ore e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame**

Ingredienti

- 150 g di farina 00
- 150 g di farina di castagne
- sale
- 200 g di fagiolini teneri
- 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 piccola cipolla rossa
- 20 g di pinoli
- 20 g di gherigli di noci
- 8 castagne lesse
- sale
- pepe

Preparazione Trofie di farina di castagne

Passo 1.

Mescolate insieme i due tipi di farina, setacciateli e disponeteli a fontana su una spianatoia, fate un buco al centro e versatevi un po' d'acqua e un cucchiaino di sale.

Passo 2.

Lavorate fino ad ottenere un impasto sodo ed omogeneo.

Passo 3.

Staccate dei piccoli pezzettini di pasta, formate dei bastoncini e arrotolateli a spirale su uno stecchino, sfilate lo stecchino e disponete la pasta ad asciugare su un canovaccio da cucina per un'ora.

Passo 4.

Fate rosolare in tre cucchiai d'olio la cipolla affettata sottilmente e i fagiolini tagliati in diagonale.

Passo 5.

Aggiungete 4-5 cucchiai d'acqua, salate, pepate e fate cuocere 8-10 minuti.

Passo 6.

Fate rosolare, a parte in un cucchiaio d'olio, i pinoli e i gherighi di noci spezzettati, aggiungete le castagne tagliate sottili e i fagiolini.

Passo 7.

Cuocete le trofie in abbondante acqua salata, quando saranno al dente, scolatele e ponetele ad insaporirsi nel tegame col condimento per un minuto.

Passo 8.

Irrorate con olio crudo e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)