



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

Trofie di recco



4 Persone

Primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Le trofie di Recco sono un tipico piatto della cucina regionale ligure. La parola trofie in genovese vuol dire gnocchi, infatti le trofie in origine erano una versione povera degli gnocchi in quanto preparati esclusivamente con la farina. E' la pasta che classicamente si accompagna al pesto ligure. Il nome ha origine dal termine ligure strufuggià che significa strofinare, per via del classico movimento per ottenere la forma a ricciolo della pasta.

Ingredienti

- 500 gr di farina di grano duro
- pesto
- parmigiano

Preparazione Trofie di recco

Passo 1.

Preparate una fontana con la farina.

Passo 2.

Versatevi al centro dell'acqua bollente.

Passo 3.

Impastate fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Passo 4.

Prendete dei pezzetti di pasta di circa un centimetro ed arrotolateli nel palmo della mano con il pollice per ottenere la classica forma arricciata.

Passo 5.

Fate cuocere le trofie in abbondante acqua salata.

Passo 6.

Scolate le trofie al dente e conditele con il pesto.

Passo 7.

Completate con una spolverata di parmigiano grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 24/12/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (6 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)