Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TROFIE AL PESTO ALLA GENOVESE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato fresco

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 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.

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.