

## TROFIE AU PESTO À LA GÉNOISE FRAIS



### Ingrédients Menù

240 g Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WHP

### Ingrédients

q.s. sel

120 g haricots verts

120 g pommes de terre

500 g Trofie

Chef: Leonardo Pellaracani

### Préparation

Couper les haricots verts et les pommes de terre en petits dés, puis les faire bouillir dans une casserole d'eau salée portée à ébullition. Ajouter les trofie et les cuire al dente. Pendant ce temps, transférer le pesto dans une poêle et l'allonger avec de l'eau de cuisson des pâtes. Égoutter les trofie avec les légumes et les faire sauter dans la poêle (hors du feu) avec le condiment. Servir immédiatement.