

TROFIE AU PESTO À LA GÉNOISE FRAIS



Chef: Leonardo Pellacani

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.

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