TROFIE AL PESTO ALLA GENOVESE, FAGIOLINI E PATATE

Ingredienti Menù

240 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP - WHP

Ingredienti

q.b. Sale
120 g. Fagiolini
120 g. Patate
500 g. Trofie

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 Persone
Tagliare a piccoli cubetti i fagiolini e le patate, quindi lessarli in una pentola d'acqua salata portata ad ebollizione. Aggiungere le trofie e cuocerle al dente. Nel frattempo trasferire il pesto in una padella e allungarlo con l'acqua di cottura della pasta. Scolare le trofie con le verdure e farle saltare (lontano dal fuoco), insieme al condimento. Servire immediatamente. Decorare con pinoli e foglie di basilico.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)