FARFALLINE AL PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 180 g di pasta tipo farfalline,
- 1 vasetto di pesto alla genovese,
- 100 g di fagiolini verdi piccoli,
- 2 patate,
- 2 carote,
- 1 cipolla,
- formaggio grattugiato,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale.

Tritate carote, patate, cipolla e fate insaporire in una pentola con tre cucchiai d'olio.
Coprite con un litro e mezzo d'acqua e cuocete per 20 minuti.
Unite il pesto e i fagiolini puliti interi.
Quando sono diventati teneri aggiungete la pasta e portate a cottura.
Ritirate dal fuoco, cospargete la minestra di formaggio grattugiato, mescolate e lasciate riposare alcuni minuti prima di servire.
E' una minestra dal sapore fresco e aromatico.
Non occorre sale, visto che il pesto è già saporito ma, eventualmente, regolate secondo il vostro gusto.