

TROFIE AL PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina bianca con poca crusca,
- sale,
- 250 g di pesto alla genovese.

Mettete la farina sulla spianatoia, unitevi il sale necessario e impastate aggiungendo l'acqua occorrente per ottenere una pasta liscia e piuttosto soda.

Staccate dalla pasta dei pezzettini grandi come una nocciola e strofinateli sul piano di lavoro con il palmo della mano, in modo da ricavare tanti piccoli gnocchetti attorcigliati e con le estremità assottigliate.

Lessate le trofie in una pentola con abbondante acqua salata bollente per pochi minuti, poi scolatele, conditele con il pesto e servite.

CONSIGLI.

Le Trofie al pesto sono un piatto tradizionale della Liguria, in particolare di quel tratto della Riviera di Levante che va da Camogli a Bogliasco.

Talvolta la pasta delle trofie viene preparata mescolando alla farina bianca un poco di farina di castagne, il cui sapore dolce contrasta piacevolmente con quello aromatico del pesto.