

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Trofiette al pesto

E' tempo di basilico fresco !!! Prepariamoci un po' di pesto in più !!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Basilico - una grande manciata di foglie fresche
- olio - 250 ml
- aglio - 2 grossi spicchi
- pinoli - una bustina
- sale - un cucchiaino scarso
- parmigiano - 50 g
- pecorino - 50 g
- trofiette fresche - 250 g

Preparazione

Con queste quantità avrete abbastanza pesto per condire la pasta almeno 5 volte! Nel bicchiere del frullatore a immersione, mettete i pinoli, l'aglio, il formaggio a piccoli pezzetti, il basilico ben pulito e il sale. Ricoprite con l'olio e con il minipimer frullate per qualche minuto, fino ad avere la giusta consistenza! Trasferite il pesto in vasetti di vetro, facendo in modo che l'olio ricopra il tutto. Mettete in frigo. Se l'olio ricoprirà sempre il pesto, si manterrà verde brillante!!! Cuocete la pasta al dente e condite con la quantità di pesto desiderata! Se vi piace potete aggiungere patate e fagiolini lessati!!!

