

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Trofie alla carlofortina a modo mio!
Provare per credere!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Trofie - 400 g
- pelati - 1 barattolo piccolo o 10 pomodorini
- prezzemolo - 2 foglie
- aglio - 1 spicchio piccolo
- pesto - 3 cucchiari
- tonno - una confezione da 80 g

Preparazione

In un tegame mettere un filo d'olio con mezzo spicchio d'aglio e due foglie di prezzemolo tritato. Far rosolare per un attimo e aggiungere i pelati passati o i pomodorini tagliati a piccoli spicchi. Salare e aggiungere un pizzico di zucchero, per togliere l'acidità al pomodoro. Portare a cottura. Infine, aggiungere una confezione di tonno sgocciolato e 3 cucchiari di pesto. (Se volete farlo voi con un mazzo di basilico, 25g di pinoli, 2 o 3 spicchi d'aglio, 50 g di parmigiano e pecorino e mezzo cucchiaino di sale. Mettere il tutto nel bicchiere del frullatore e coprire d'olio extravergine. Frullare ed ecco il pesto è pronto!) Cuocere le trofie e condirle.

