

TROFIE CON PESTO E CANNELLINI



Il pesto si sposa benissimo con i legumi e questo è un primo piatto sano, ricco e nutriente, si prepara in pochi minuti e piacerà proprio a tutti, grandi e piccini.

Facile 30' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 300 gr [Cannellini 400 g](#)
- q.b. Pepe nero
- q.b. Sale
- 300 gr Trofie

Per il pesto

- uno spicchio Aglio
- 50 gr di foglie Basilico
- 100 ml Olio extra vergine di oliva
- 70 gr Parmigiano grattugiato
- 30 gr Pecorino grattugiato
- 15 gr Pinoli
- q.b. Sale grosso

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Lavate ed asciugate le foglie di basilico. Inserite l'aglio e qualche grano di sale all'interno del mortaio e cominciate a pestare. Aggiungete poi le foglie di basilico, un altro pizzico di sale e schiacciate con dei movimenti rotatori contro le pareti del mortaio. Quando il basilico inizia a stillare un liquido verde, aggiungete i pinoli e continuate a pestare.
2. Unite successivamente i formaggi grattugiati un po' per volta ed infine l'olio extra vergine di oliva. La lavorazione deve essere molto veloce per evitare l'ossidazione degli ingredienti: il pesto deve rimanere di un bel verde brillante.
3. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente tenendo da parte un po' di acqua di cottura.
4. Rimettete la pasta all'interno della pentola ed unite i fagioli cannellini ben scolati, versate un pochino di acqua di cottura e fate scaldare il tutto.
5. Spegnete la fiamma ed unite il pesto alla genovese. Si formerà una bella crema! Versate altra acqua, se necessario, ma non accendete il fuoco: il pesto non va cotto. Insaporite le trofie con pesto e fagioli cannellini con un pochino di pepe nero ed impiattate.