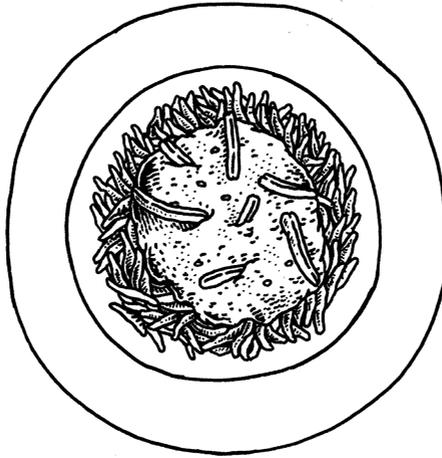


#24

Expo 2015
Regione Liguria
Cooking



Trofiette al pesto

Trofie pasta with Pesto, Green Beans and Potatoes

Ingredients (3/4 serves)

600 g durum wheat flour, salt, water, 1 clove garlic, 30 g pine nuts, a big handful of Genoese basil, about 30 g. grated Fiore Sardo cheese, 50 g grated Parmesan cheese, Ligurian extra-virgin olive oil.

- ⌚ 40 min
- 👤 easy
- 🏷️ DOC Riviera Ligure di Ponente Pigato

On a work surface, mix the flour with warm water and salt, then knead until smooth and elastic. Carefully knead into smooth, fairly consistent dough, from which you will make some small balls the size of a chickpea. Roll each ball on a flat surface with your hands, creating some sort of twisted spindles; they will be approximately 2 centimetres in length, but they will be thinner and pointed at the ends. Cook for 10-15 minutes in boiling water, adding potatoes and green beans to the water halfway through cooking.

Ingredienti (3/4 porzioni)

600 g. semola di grano duro, sale, acqua, 1 spicchio d'aglio di Vessalico, 30 g. di pinoli, una grossa manciata di Basilico Genovese DOP, 30 g. circa di Formaggio Fiore Sardo DOP grattugiato, 50 g. circa di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, olio extravergine d'oliva Riviera Ligure DOP.

Sulla spianatoia lavorare la semola con acqua tiepida e sale, fino a raggiungere la giusta elasticità. Ricavarne con cura un impasto abbastanza consistente e liscio, da cui è possibile ottenere delle sfarete delle dimensioni di un cece. Con le mani farle rotolare sulla superficie piana, creando dei fusi, per così dire attorcigliati, la loro lunghezza sarà indicativamente 2 centimetri, ma saranno più sottili e appuntiti verso le estremità. Cuocere per 10-15 minuti in acqua bollente, a metà cottura circa buttare in acqua anche patate e fagiolini.