

TROFIE AL PESTO GENOVESE

Mise en place et préparation: env. 35 min

PÂTES AU PESTO

Pesto

2 bouquets **de basilic**, coupé grossièrement

3 **gousses d'ail**, pressées

2 c. à soupe **de pignons**

½ c. à café **de sel**, un peu **de poivre**

mixer le tout dans le bol-mixeur

50 g **de parmesan**, râpé

50 g **de pecorino**, râpé

incorporer

1½ dl **d'huile d'olive**

incorporer peu à peu

Pâtes

200 g **de pommes de terre**

à **chair ferme**, en petits dés

150 g **de haricots verts**, en deux

eau salée, bouillante

faire cuire env. 5 min pommes de terre et haricots

400 g **de pâtes** (p. ex. trofie)

ajouter, cuire les pâtes al dente, égoutter le tout, mélanger avec le pesto

parmesan, râpé, selon goût

présenter à part

Conservation: pesto recouvert d'huile et bien fermé, env. 5 jours au réfrigérateur.

Par personne: lipides 49 g, protéines 25 g, glucides 80 g, 3604 kJ (862 kcal)

