



Trofie al pesto con patate e fagiolini

Ingredienti:

- 90 g di Pesto alla genovese Saclà
- 250 g di trofie fresche
- 150 g di patate
- 80 g di fagiolini freschi
- olio extra vergine di oliva q.b.
- basilico fresco q.b.
- sale q.b.

Preparazione:



- Lavate, pulite e tagliate a tocchetti i fagiolini.
- Lavate, pulite e tagliate a quadrotti le patate.
- In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata. Tuffate i fagiolini e le patate. Cuocete per circa 5 minuti.
- Aggiungete le trofei e fatele cuocere per circa 7 minuti. Assaggiate le verdure e le trofei prima di scolare.
- Scolate, condite con il Pesto alla genovese Saclà, aggiungete un filo d'olio extra vergine di oliva e guarnite con le foglie di basilico fresco.
- Servite accompagnando il piatto con un calice di Vermentino e... buon appetito!