



Trenette al pesto

Ingredienti

Per 6 persone : 75 gr di basilico - 45 gr pinoli - 40 gr di grana a pezzi - 25 gr di aglio
40 cl di olio di oliva - 300 gr di Trenette - Sale e pepe q.b.

Preparazione

Sbucciare e tritare nel cutter l'aglio, il grana, i pinoli e il basilico.
Aggiungere l'olio di oliva un po' alla volta e sale e pepe q.b.
Cuocere le Trenette in acqua bollente salata per 8 - 10 min.

L'astuzia del cuoco

Potete aggiungere patate e fagiolini tagliati a pezzi in cottura con le trenette.

