

## TROFIE AL PESTO ALLA GENOVESE, FAGIOLINI E PATATE



### Ingredienti Menù

240 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP  
- WHP

### Ingredienti

q.b. Sale  
120 g. Fagiolini  
120 g. Patate  
500 g. Trofie

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 Persone

Tagliare a piccoli cubetti i fagiolini e le patate, quindi lessarli in una pentola d'acqua salata portata ad ebollizione. Aggiungere le trofie e cuocerle al dente. Nel frattempo trasferire il pesto in una padella e allungarlo con l'acqua di cottura della pasta. Scolare le trofie con le verdure e farle saltare (lontano dal fuoco), insieme al condimento. Servire immediatamente. Decorare con pinoli e foglie di basilico.