Trenette al pesto - Per 2 persone (440 kcal a porzione) - Tempo: 30 minuti -

Categoria : Primo

Pubblicato da Mary Petrella in 27/2/2011

Ingredienti - Pasta di semola integrale 140 g - Fagiolini freschi o surgelati 400 g - Patate 80 g - Pesto genovese 60 g - Sale.

Preparazione

Se i fagiolini sono freschi, eliminare le due estremità e spezzarli in due parti, dopodiché pulire e tagliare a cubetti di circa 1-1,5 cm di lato una patata che, senza buccia, pesi circa 80 g.

In una pentola, abbastanza capiente da contenere tutti gli ingredienti, far bollire abbondante acqua, aggiungere il sale e gettare i fagiolini, le patate e quindi le trenette. Scolare tutto al dente, mettere in una pirofila, aggiungere il pesto diluito con l'acqua di cottura fino a formare una crema morbidissima e mescolare delicatamente per non rompere le patate.