

Trofie al pesto con patate e fagiolini

Le **trofie al pesto con patate e fagiolini** sono una ricetta ligure che prevede, oltre all'utilizzo del famosissimo pesto genovese, anche verdure come fagiolini e patate, che cuociono insieme alla pasta. Le patate rilasciano amido in cottura, dando cremosità al piatto e i fagiolini danno croccantezza. E' molto importante, per non ottenere una poltiglia, rispettare i tempi di cottura delle verdure.

Per la preparazione delle **trofie al pesto con patate e fagiolini** in metà tempo potete usare un pesto genovese preparato il giorno prima e conservato in frigorifero, ben coperto perchè non annerisca. In alternativa c'è sempre il pesto pronto, ma sceglierlo di ottima qualità e con i soli ingredienti indicati dal disciplinare. Se usate delle trofie secche, invece di quelle fresche indicate, calcolatene 80 grammi a testa anzichè 125 g. Poi dipende da quanto siete golosi ;-)

Le **trofie al pesto con patate e fagiolini** sono ottime appena preparate. Siccome la pasta va condita in ciotola, vi consiglio di portarla in tavola e fare le porzioni al momento. E' un piatto che porta colore e allegria. Si può servire con scaglie di pecorino, Parmigiano, una manciata di pinoli tostati, oppure decorando con foglioline di basilico.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **615Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 160 g di Pesto genovese
- 100 g di fagiolini piccoli e teneri
- 200 g di patate a pasta gialla
- Sale
- 500 g di pasta fresca tipo trofie
- Olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Preparare il pesto secondo la nostra ricetta di base [che trovi cliccando qui](#). Tenerlo ben coperto fino al momento di utilizzarlo.
- Spuntare i fagiolini e tagliarli a pezzetti lunghi 3-4 centimetri. Sciacquarli.
- Pelare le patate, lavarle e tagliarle a cubetti di 1,5 centimetri di lato circa.
- Portare a bollore abbondante acqua. Usare una pentola molto ampia perchè trofie, fagiolini e verdure vanno cotti insieme secondo le indicazioni che trovate qui di seguito.
- Quando l'acqua bolle salarla. Servono 8-10 grammi di sale ogni litro d'acqua.
- Buttare i fagiolini e cuocerli per 5 minuti, senza coperchio altrimenti ingialliscono.
- Trascorso il tempo indicato unire le patate e cuocere per 2 minuti, sempre senza coperchio (non servirà più nella preparazione).
- Trascorso il tempo indicato unire le trofie e cuocere per 8 minuti. Attenzione, se il tempo di cottura delle trofie fosse molto più lungo riscalcolare quando buttarle nell'acqua perchè i fagiolini non devono cuocere più di 15 minuti e le patate non più di 10 minuti.
- Scolare la pasta con tutte le verdure quindi metterla in un'ampia ciotola.
- Unire un filo d'olio a crudo e mescolare bene.
- Unire il pesto, sempre mescolando.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Usare formaggi da grattugia senza caglio animale al posto di quelli indicati nella preparazione del pesto. Si trovano diverse varietà di pecorino e il Parmigiano può essere sostituito dal Verdiano.

I consigli di Barbara

Scegliere fagiolini piccoli e teneri, altrimenti rischiate che abbiano "il filo" ovvero un filamento legnoso che va da picciolo a picciolo antipatico da trovarsi sotto i denti. Quando li spuntate si può togliere. [Trovate qui la nostra guida passo passo.](#)