

RECETTE REGIONALE de la Ligurie

Trenettes au pistou – Trenette al pesto

Ingrédients pour 4 personnes

2 bouquet de basilic
50 gr de pignons de pin
2 belles gousses d'ail
une cuillère à café de gros sel
50 gr de Pécorino Romano
50 gr de Parmigiano
1 verre d'huile d'olive
2 pommes de terre bouillies
poivre
400 gr de trenettes

Ustensiles: Un mortier, une casserole



Préparation:

Dans un mortier (bol) mettez les pignons de pin, le basilic et le sel gros, pilez pour obtenir une pâte assez fine. Ajoutez l'huile d'olive et le "parmesan" ou "pecorino" mélangez bien le tout, poivrez. Coupez les pommes de terre en morceaux.

Faites cuire les pâtes et égouttez les.

Dans un saladier versez les pâtes ajoutez 2 cuillères à soupe de l'eau de cuisson, la sauce au pesto, les pommes de terre coupées en morceaux et mélangez le tout.