
Trofie al pesto ligure

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Simbolo della cucina mediterranea, il basilico, è uno di quegli ingredienti sempre gradito a tutti, sia se utilizzato fresco, sia se essiccato. Lo si impiega con qualsiasi piatto: carne, pesce, verdure e pasta. Il basilico deve essere preferibilmente aggiunto alle pietanze all'ultimo momento, poiché con il tempo tende a perdere il suo gusto e l'inconfondibile profumo; inoltre non si dovrebbe mai tagliare con la lama ma spezzare con le mani. Esistono molte varietà di basilico, ad esempio quello da utilizzare per il pesto proviene dalla collina alle spalle di Genova (Prà). Per fare il pesto è assolutamente sconsigliato il mixer perché le foglie vengono triturate e riscaldate, facendone cambiare il sapore; pertanto è necessario pestare le foglie nel mortaio di marmo o di legno (meglio se di marmo con il pestello di legno). Questo permette la fuoriuscita del succo dalle foglie. Per conservare il pesto basterà porlo in una ciotola e coprirlo con abbondante olio.

INGREDIENTI per 4 persone

Per le trofie: 400 grammi di farina di grano tenero, 1 pizzico di sale, q.b. d'acqua. Per il pesto: 150 grammi di basilico, 150 ml d'olio extravergine d'oliva DOP della Riviera Ligure, 100 grammi di parmigiano grattugiato, 50 grammi di pecorino sardo o fiore sardo grattugiato, 50 grammi di pinoli, 1 spicchio d'aglio. Per il condimento: 200 grammi di fagiolini, 1 patata. Per la presentazione: foglie di basilico, olio, pinoli, scaglie di pecorino e parmigiano.

PREPARAZIONE Per le trofie: su un tavolo disporre la farina a fontana, unirvi un pizzico di sale e, poco per volta, tanta acqua quanto basta per ottenere un composto piuttosto sodo. Impastare, quindi ricavare dei pezzetti grandi come degli gnocchi, stenderli sul tavolo in senso orario esercitando una forte pressione con il palmo della mano, si arricceranno ed otterrete le classiche trofie. Lasciare riposare la pasta a temperatura ambiente su un canovaccio per alcune ore prima di cuocerla. Per il pesto: lavare con cura le foglie del basilico (è preferibile utilizzare quelle novelle, ancora piccole e di color verde chiaro), asciugarle facendo attenzione a non schiacciarle e porle in un mortaio con l'aglio ed i pinoli, infine unire il pecorino e il parmigiano grattugiati e versare l'olio a filo. Cuocere le trofie per pochi minuti in acqua salata con la patata sbucciata e tagliata a piccoli tocchetti e i fagiolini mondati e tagliati a dadini. Scolare le trofie con i fagiolini e le patate e condire con il pesto, aggiungendo una o due cucchiainate di acqua di cottura.

PRESENTAZIONE Guarnire con pinoli, foglie di basilico e scaglie di parmigiano e pecorino, versare un filo di olio a crudo e servire. Cristina Orlandi www.cosacucino.it