

Trofie al pesto di cavolo nero e peperone crusco



Le trofie al pesto di cavolo nero e peperone crusco sono un primo piatto vegetariano tipicamente invernale. Se non le hai mai provate rimarrai piacevolmente stupit* dalla sua bontà; per dare più gusto e sapidità al piatto puoi aggiungere alla fine della pancetta croccante.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10'

Cottura: 10'

Dosi per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di cavolo nero
- 80 g di pinoli
- 70 g di parmigiano
- mezzo spicchio di aglio
- peperone crusco
- 400 g di trofie
- 50 g di pancetta (facoltativa)
- olio extra vergine d'oliva
- sale

Ecco come preparare le trofie al pesto di cavolo nero e peperone crusco. Per prima cosa prepara il cavolo lavandolo e togliendo la costola centrale. Mettilo a bollire in acqua salata per qualche minuto, scolalo e lascialo da parte a raffreddare. Non buttare l'acqua, ci cuocerai la pasta.

Metti nel bicchiere del mixer il cavolo, il parmigiano, l'aglio, metà dei pinoli e poca acqua di cottura, quindi frulla con abbondante olio d'oliva e un po' di sale.

Cuoci le trofie nell'acqua di cottura del cavolo e nel frattempo, se vuoi, puoi preparare la pancetta tagliata a piccoli tocchetti cuocendola e rendendola croccante in una padella antiaderente.

Metti il pesto in una ciotola e versaci la pasta mescolandola bene. Aggiungi quindi i rimanenti pinoli, un po' di peperone crusco spezzettato e, se vuoi, la pancetta croccante.