

Trofie con pomodorini e provolone



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 45

Dosi per 4 persone

Lava e lessa le patate con la buccia per 30; sbucciale e falle a dadini. Taglia i pomodorini a spicchi, rosolali in una padella con 3 cucchiaini d'olio e 1 spicchio d'aglio; sala, pepa, aggiungi i pinoli e tieni al caldo. Frulla 1 spicchio d'aglio con il provolone, la menta e il basilico, l'olio rimasto, il sale e il pepe. Incorpora questo composto al sugo di pomodorini e unisci le patate. Lessa le trofie per 6-7', scolale al dente lasciando da parte un mestolo di acqua di cottura.

Falle saltare rapidamente con il sugo e ammorbidiscile con l'acqua di cottura. Unisci il pecorino a scaglie, mescola e servi.

Ingredienti per 4 persone

- Per le trofie:

- 300 g di trofie fresche
- 250 g di pomodorini
- 50 g di provolone piccante
- 200 g di patate
- 1 dl di olio EV
- 2 spicchi d'aglio
- 30 g di pinoli
- menta
- basilico
- 30 g di pecorino fresco
- sale e pepe