


Trofie al pesto (Pâtes ligures au pesto)

1h 10 min 

1 

4 

5 min 

Ingrédients

Ingrédient pour la pâte : 50 g de pommes de terre farineuses cuites et écrasées (1 pomme de terre env.), 150 g de Farina Schär, 3 jaunes d'oeuf, un peu d'eau, noix de muscade, sel, poivre blanc.

Ingrédients pour env. 500 g de pesto : 120 g de feuilles de basilic, 250 ml d'huile d'olive, 80 g de Parmesan râpé, 40 g de fromage de brebis râpé, 60 g de pignons, 1 gousse d'ail, 10 g de sel.

Préparation

Bien laisser refroidir la pomme de terre écrasée sur le plan de travail. Ajouter la farine, les jaunes d'oeuf, l'eau et les épices puis travailler pour obtenir une pâte. Laisser reposer 10 min. À l'aide d'une machine à pâtes, affiner la pâte sur une épaisseur de 0,5 cm. Découper la pâte avec un couteau en bandes de 5 cm de longueur et de 0,5 cm de largeur. Rouler ensuite les deux moitiés des bandes en sens contraire avec les paumes des mains. Laisser reposer les pâtes pendant 1/2 heure. Pour le pesto, mixer tous les ingrédients ensemble (pas trop longtemps), à l'exception du fromage et des pignons. Hacher ensuite les pignons et mélanger au reste avec le fromage. Cuire les pâtes pendant env. 5 min dans de l'eau salée. Enfin, ajouter les pâtes au pesto (env. 1/5 de la quantité obtenue ci-dessus) et bien remuer brièvement.



L'astuce d'Oscar

Le reste de pesto peut être congelé en portions dans un récipient en plastique.

