

Trenette al Pesto

Ingredientes

- 400 gr. de Trenette
- 30 hojas de Albahaca fresca
- 1 diente de ajo
- 2 cucharas de piñones
- 1 cuchara de queso Pecorino rallado (opcional)
- 1 cuchara de queso Parmesano rallado
- aceite extra virgen de oliva
- sal

Lava las hojas de Albahaca, sécalas con un paño y tritúralas en un mortero con el ajo y los piñones; a continuación agrega los quesos rallados y una pizca de sal. Tan pronto como hayas obtenido una salsa homogénea agrega el aceite de oliva hasta que la consistencia sea cremosa y no demasiado líquida. Se puede elaborar también con una batidora pero es preferible hacerla en un mortero.

Cocina la pasta en abundante agua salada y después de colarla condiméntala con el pesto y queso parmesano rallado. ¡Buen provecho!