Trofie al pesto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 250 grs.
Sal: Una pizca
Agua Caliente: Cantidad necesaria

Pesto

Sal: A gusto
Papas medianas: 2 Unidades
Pecorino: 20 g
Queso Parmesano Rallado: 20 g
Chauchas: 200 grs.
Albahaca: 40 Hojas
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 150 cc

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* con la sal y un poco de agua.
- Agregue agua hasta formar un bollo de masa lisa.
- Termine de amasar en la mesada enharinada.
- Deje descansar 30 minutos.
- Tome pequeñas porciones de masa y enrolle formando cordones finos.
- Corte porciones del tamaño de un *garbanzo* y enrolle con la palma de la mano ejerciendo una leve presión contra la mesada.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Pesto

- Limpie las hojas de *albahaca* con un paño húmedo.
- Pique groseramente el *ajo*.
- Procese apenas las hojas de *albahaca* con la sal y el *ajo*.
- Agregue los piñones y procese mientras vierte el aceite de oliva en forma de hilo.

- Fuera de la procesadora incorpore el queso rallado.
- Pele las papas y corte en rodajas.
- En una *cacerola* con agua salada hirviendo cocine las papas y las chauchas.
- En una sartén caliente el pesto con un poco del agua de cocción de la pasta.
- Agregue las papas y las chauchas.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

- El pesto puede realizarlo con el mixer repitiendo el proceso igual al de la procesadora, pero introduciendo el vaso en un bowl con hielo.
- O bien en el mortero, machaque las hojas de *albahaca* con el *ajo* hasta obtener una pasta.
- Agregue la sal gruesa y siga machacando.
- Añada el queso y los piñones.
- Machaque hasta desintegrar los ingredientes.
- Finalmente incorpore el aceite.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trofie-al-pesto