Trofie fredde con pesto e pomodori secchi

Data: 8 settembre 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo

Oggi pasta fredda. Se riuscite a trovare le trofie fresche il vostro piatto, senza dubbio, ne acquisterà in sapore. Ad ogni modo questa ricetta è molto gustosa e adatte alle calde giornate estive.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 320 gr di trofie fresche
- 1 vasetto di pesto pronto da 200 gr
- 80 gr di pomodori secchi sott'olio, sgocciolati
- 100 gr di pinoli
- Sale qb

PROCEDIMENTO:

1. Tostate i pinoli in padella già calda per un minuto e mescolando affinché non si brucino.
2. Tagliate a pezzi non troppo piccoli i pomodori secchi.
3. Cuocete le trofie in abbondante acqua bollente e salata.
4. Scolate le trofie, trasferitele in una ciotola e conditele con il pesto (e mescolate bene), i pomodori secchi e i pinoli tostati.
5. Lasciate raffreddare e poi trasferite in frigo. Dopo almeno 2 ore potrete servire il piatto freddo. [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it