Trofie al pesto



Ingredienser

♥ 500 g trofie (eller annen pasta, tips)
♥ 450 g poteter, skrelt
♥ 200 g aspargesbønner
♥ kvernet salt

Pesto alla genovese:
♥ 125 g parmesan (se tips)
♥ 2 basilikumplanter (se tips)
♥ 70 g pinjekjerner
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1,5 dl god olivenolje (se tips)
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ts maldonsalt

Servering:
♥ revet parmesan

Fremgangsmåte

Pesto alla genovese:
Start gjerne med å lage klar pestoen (det går fint å gjøre dette flere dager før servering).

Start med å rive parmesanosten (eller kjør den til smuler i en food processor). Ha den revne parmesanosten, basilikumblader (og -stilker) og pinjekjerner i en food processor. Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i. Kjør blandingen sammen til

en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen. Smak til med presset sitronsaft og maldonsalt.

Trofie al pesto:
Finn frem trofie. Skrell potetene og skjær dem opp i terninger. Kutt av endene på aspargesbønnene og skjær hver av aspargesbønnene i tre mindre biter.

Ha først trofie og potetene i en kjele med kokende, saltet vann. La dette småkoke i ca. 5 minutter.

Tilsett aspargesbønnene og kok videre i ca. 5 minutter til. Sjekk at pasta, poteter og aspargesbønner nå er passe kokt.

Ta kjelen av platen. Spar på ca. 1 dl av pastavannet og hell av resten. Vend inn basilikumpesto og bland godt. Juster eventuelt på tykkelsen på sausen ved å tilsette litt av pastavannet som du har satt til side. Smak eventuelt til med litt ekstra kvernet salt.

Ha det hele over i en serveringsskål. Riv over parmesan før servering.

Tips

♥ **Trofie** er korte pasta med tvistet fasong som er typisk for Liguria-området. Fås kjøpt i delikatessebutikker, matmarkeder og lignende matbutikker med ekstra godt utvalg. Det går helt greit å bruke pastaskruer i stedet, selv om retten da vil få et litt annet uttrykk. Du kan alternativt bruke *linguine* (tynne båndspagetti), som denne retten også ofte serveres med.

♥ Smaken blir best om du bruker hjemmelaget pesto, men det går også greit å bruke ferdigkjøpt basilikumpesto (pesto alla genovese). Unngå å koke pestoen, bare bland den rett inn i pasta-, potet- og aspargesbønneblandingen mens den er varm.

♥ I tillegg til revet parmesan, kan du servere Trofie al pesto med *burrata* (mozzarella med bløt kjerne).

♥ Se også **Spaghetti al pesto** som lages med vanlig spagetti og pesto alla genovese.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/trofie-al-pesto