



Trofie al pesto con
fagiolini e patate

Ingredienti

- 450 g di Trofie
- 6 Patate novelle
- 250 g di Fagiolini
- 1 confezione Pesto Fresco alla Genovese
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Basilico q.b.

Preparazione

1. Sbucciate e tagliate a cubetti le patate, nel frattempo avrete messo a bollire una pentola d'acqua salata, al momento dell'ebollizione aggiungete le patate e i fagiolini, lasciate cuocere per 10-12 minuti. Aggiungete la pasta e finite la cottura delle verdure insieme. Scolate il tutto e mescolate al pesto aggiungendo delle foglioline di basilico fresco.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	102.24 g
Energia	603.75 kcal
grassi	12.64 g
Fibra	7.16 g
Proteine	19.85 g
Grassi saturi	2.4 g
Sodio	928 mg
zuccheri	928 mg

⌚ 40

⊕ 4 4 persone