



Trofie al pesto con fagiolini e patate

Primi

🕒 40m

👥 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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.