

PRIMI PIATTI

## Troffie di recco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

1/2 kg di farina di grano duro oppure  
350 g di farina normale con 200 g di  
semolino fine.

### PER CONDIRE

pesto  
parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

**1** Si prepara l'impasto usando acqua bollente che andrà versata al centro del monticello di farina (girare con un cucchiaio per evitare di bruciarsi). Quando l'impasto non brucierà più si potrà lavorarlo ben bene perchè rimanga amalgamato.

Prendere quindi, staccandola con il pollice, tanta pasta come un fagiolo e con movimento del palmo della mano in senso rotatorio, preparare i caratteristici "ricciolini" di pasta.

Gettare poi in acqua abbondante che abbia raggiunto il bollore e che sia salata quanto basti; aggiungere 2 cucchiai d'olio per evitare che le troffie si attacchino tra loro.

Dopo qualche minuto scolare e condire con il pesto e formaggio grattugiato.