

PRIMI PIATTI

Trofie alla carlofortina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER IL CONDIMENTO

5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 cipolla tritata
5 pomodorini pachino tagliati a pezzetti
300 g di tonno bollito e tagliato a pezzetti
sale.

PER IL PESTO

1 mazzetto di basilico
abbondante olio extravergine di oliva
sale
60 g di parmigiano e pecorino grattugiati
1 spicchio di aglio
una manciata di pinoli.

350 g di trofie.

PREPARAZIONE

1 In una padella fate soffriggere la cipolla tritata nell'olio.



2 Quando la cipolla è ben dorata aggiungete il tonno e fate rosolare un pò.



3 Quando il tonno è rosolato aggiungete il pomodoro.



4 Aggiustate di sale, e fate cuocere per 5-10 minuti.

Per il pesto: mettete nel mixer il basilico, l'aglio.



5 I pinoli, il pecorino, il parmigiano gratuggiati, circa mezzo bicchiere di olio e sale.



6 E frullare.





7 Unite il pesto nella padella con il tonno.



8 E mescolare.



- 9 In una pentola fate lessare le trofie in abbondante acqua salata, scolatele al dente e mescolare con il condimento.



- 10 Servite caldo.

