

PRIMI PIATTI

Trofie alla ligure

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TROFIE 400 gr
OLIVE NERE denocciolate - 60 gr
POMODORO PELATO 400 gr
PORRI 1
VINO BIANCO ½ bicchieri
BASILICO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PECORINO ROMANO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

Le trofie alla ligure, con un titolo così immagino vi aspettiate un primo piatto con il pesto ed invece no!

È una ricetta semplice e veloce, sono trofie condite con un sugo di pomodoro insaporito con olive e porri, ma che fanno comunque l'occholino al pesto genovese utilizzando il pecorino e l'immancabile basilico.

Costituiscono un ottimo primo piatto espresso, da prepararsi davvero nel tempo di cottura della pasta.

Se cerchi altre ricette con le trofie puoi provare:

[Trofie zucca e salsiccia](#)

[Trofie con panna salmone e gamberetti](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le trofie alla ligure, comincia tritando un ciuffo di prezzemolo. Poimettilo a rosolare in padella con un goccio d'olio. Rimuovi la foglia esterna del porro e poi taglialo a rondelle spesse qualche millimetro.

Aggiungi il porro nella padella e lascialo rosolare per qualche minuto.





2

Sfuma con mezzo bicchiere di vino bianco e lascia stufare qualche minuto ancora.

Aggiungi i pelati e sfilacciali con il cucchiaio. Aggiungi un paio di mestoli di acqua e lascia cuocere. Intanto aggiungi il sale nell'acqua.





3 Metti a cuocere le trofie.

Aggiungi le olive alla salsa, correggi di sale, e quando sono pronte, scola le trofie versandole nella padella.





- 4 Aggiungi qualche foglia di basilico strappata con le mani. Mescola per bene poi manteca con del pecorino grattugiato.





5 Mescola un'ultima volta e impiatta. Aggiungi Un ultimo ciuffo di basilico e le trofie alla ligure sono pronte per essere servite.



