

Trenette al pesto

Dit keer nogmaals een recept van Piera (zie ook blog 10). Trenette al pesto is een traditioneel gerecht uit Noord Italië. Het wordt geserveerd met pesto, sperziebonen en aardappelblokjes. Op het eerste gezicht misschien een wat vreemde combinatie maar het eind resultaat laat niets te wensen over. Het is voedzaam, lekker en hoeft niet heel veel tijd te kosten om te bereiden.

Trenette is een pastasoort dat lijkt op tagliatelle en linguine, Trenette is de lokale versie van linguine, maar linguine is plat en trenette rechthoekig. Als u geen trenette kunt vinden, gebruik dan linguine.

Wat heb je nodig (4 personen)

350 gr. Trenette
150 gr. aardappels
60 gr. sperziebonen
100 ml. olijfolie (extra virgine)
30 gr. basilicum (verse blaadjes)
25 pijnboompitjes
1 el. geraspte pecorinokaas
1 el. geraspte parmezaanse kaas
1 teentje knoflook
zout



Bereiding

Meng de olijfolie, basilicum, de pijnboompitjes, de knoflook, de beide soorten kaas en wat zout (mixer of blender) tot een romige saus. De pesto is klaar!

Schil de aardappels en maak er kleine stukjes van. Maak de sperzieboontjes schoon en breek ze in kleine stukjes. Kook de aardappels en de boontjes even voor. Voeg de *trenette* (of *linguine*) toe en laat deze gaar worden "al dente" (niet te gaar laten worden). Goed laten uitlekken en de pestosaus toevoegen.

Serveer de Trenette warm en drink er een mooie *sauvignon* bij.



BUON APPETITO
Smakelijk eten

Met dank aan Piera voor het toezenden van dit recept.

Blijf gezond, en laat ons vooral eens weten hoe u het maakt (of hoe het heeft gesmaakt).