Pesto Genovese con Trofie

Cocina: Italiana | Dificultad: Fácil | Tiempo: 15 min | Porciones: 4

Ingredientes

- 400 g trofie o linguine
- 50 g albahaca fresca
- 30 g piñones
- 50 g parmesano
- 20 g pecorino
- 1 diente de ajo
- 100 ml aceite de oliva
- Sal

Preparacion

1. Triturar albahaca, piñones, ajo y sal en mortero.
2. Añadir los quesos rallados y mezclar.
3. Emulsionar con aceite de oliva.
4. Cocer la pasta al dente.
5. Mezclar la pasta con el pesto y un poco de agua de cocción.