
Trofie di castagne con pesto e non solo

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una ricetta della tradizione genovese rivisitata per il cenone dell'ultimo dell'anno. A pinoli, basilico, fagiolini si aggiungono i pomodorini per stupire e prender per la gola grandi e piccini. Dal blog La Piccola Casa

Ecco un'ottima ricetta, che nasce da una mia veloce rivisitazione della tradizione genovese, le trofie o troffie di castagne al pesto un piatto gustoso che nasceva povero ma in realtà di gusto e sapore. Alcuni giorni or sono pensavo a primo da preparare per la cenone dell'ultimo dell'anno, volevo qualcosa di gustoso, saporito ma leggermente "insolito", visto che avevo della farina di castagne da far andare ho pensato subito ai gnocchi, ho però poi optato per le trofie.

Qui a Genova esiste una lunga tradizione nel preparare le trofie sia di farina di grano che di castagne al pesto, ho quindi pensato di renderle ancora più gustose "richiamando" il [sugo alla Portofino](#) aggiungendo dei pomodorini, poi i fagiolini vengono da se ... con il pesto così come i pinoli, che danno una note croccante al tutto. Per il renderle ancora più gustose è farle cuocere insieme ai fagiolini vengono davvero ottime, basta stare attenti ai tempi di cottura, prima i fagiolini cornetti poi le trofie fresche.

Un piatto di pasta per grandi e piccoli ideale appunto anche per la cena di San Silvestro, oltretutto la sua cremosità e gli ingredienti a pezzi abbastanza grandi, fan sì che si possa mangiare anche tranquillamente in piedi, riducendo il rischio di sporcarsi :-)

Ecco quindi come preparare questa ottima pasta che ho pensato per il cenone di capodanno:

Ingredienti per due persone

una manciata di pinoli
pesto genovese (per la [ricetta del pesto vedi qua](#))
una manciata generosa di fagiolini
una decina di pomodori ciliegini

per le trofie di castagne:

100 grammi di farina di castagne
100 grammi di farina bianca
sale
acqua

Setacciare assieme i due tipi di farina e versarli a fontana sulla spianatoia; formare un incavo al centro e aggiungere un cucchiaino di sale fino quindi acqua sufficiente a formare un impasto bello sodo e omogeneo. Staccarne via via dei pezzettini della grandezza di un fagiolo, formare dei piccoli bastoncini molto sottili con la pasta, appoggiarci in diagonale uno stecchino di legno e farlo rotolare in modo che la pasta ci si attorcigli sopra formando delle spirali a forma di trofia. Sfilarle con delicatezza e lasciarle riposare su un telo pulito per circa mezz'ora.

Nel frattempo spuntare i fagiolini, lavarli per bene quindi tagliarli a metà. Lavare i pomodorini e tagliarli in quattro spicchi. Mettere su l'acqua quando bolle salare e lessare i fagiolini per una decina di minuti, aggiungere quindi le trofie e cuocerle al dente (un paio di minuti van bene di solito), scolare e trasferire in una ciotola grande, aggiungere i pomodori, una manciata di pinoli e un bel po' di pesto genovese, condire per bene, quindi servire al centro dei piatti, aggiungendo ancora un po' di pinoli.

Buon appetito a tutte e tutti e buona preparazione del cenone del 31 dicembre!