



INSALATA DI TROFIE BIO, CARCIOFI, MENTA E PESTO DI NOCI



DIFFICOLTÀ: 2/3



TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 gr Trofie Bio
300 gr Carciofi
100 gr Noci
100 gr Grana
Menta

PREPARAZIONE

- 1 Spremere il succo di un limone e mescolarlo con 1 litro di acqua circa, eliminare le foglie più esterne e coriacee dei carciofi e dopo averli affettati finemente lasciarli riposare nell'acqua acidulata con limone.
- 2 Intanto preparare un pesto di noci schiacciando in un mortaio le noci, poco olio evo ed aggiungendo poco per volta il grana.
- 3 Scolare la pasta al dente e dopo averla fatta raffreddare mescolarla con i carciofi sgocciolati, la menta tritata ed il pesto di noci.
- 4 Servire.

