TROFIE CON VARIANTE AL PESTO

Ingredienti per 4 persone:
trofie fresche gr. 350
fagiolini freschi gr. 100
parmigiano gr. 30
misticanza di pesce gr. 300
stridoli 1 mazzetto
fiori di zucca n. 5
basilico
scalogno
vino bianco q.b.
peperoncino q.b.
sale

Procedimento:
Cuocere al vapore i fagiolini.
Una volta raffreddati passarli con il passaverdura con una foglia di basilico e a piacere uno spicchio d'aglio e parmigiano.
Metter in padella olio + trito di scalogno imbiondire e mettere il pesce lavato e sgocciolato, spruzzare di vino bianco e tirare. Unire i fiori di zucca tritati e gli stridoli puliti lavati e asciugati, sale e peperoncino.
Cuocere le trofie in abbondante acqua salata.
Unire nel sugo di pesce il passato dei fagiolini e la pasta scolata.
Saltare in padella e poi servire con parmigiano.

Ricetta di Nando il “maggiordomo”