



COLLITALI®
Tradizione Italiana



TROFIE

■ **pasta di semola di grano duro 100% italiano**
100% Italian durum wheat semolina pasta
pasta di semola di grano duro 100% italiano

■ **essiccazione lenta a basse temperature/slow drying at low temperatures/séchage lent à basse température**

■ **trafilata al bronzo/bronze drawn/pâtes tréfilées au moule en bronze**

TEMPO DI COTTURA:13 MIN/COOKING TIME:13 MINUTES/ TEMPS DE CUISSON:13 MIN

CURIOSITÀ *Curiosity/Curiosité:*

Le origini delle **Trofie** liguri sono antichissime, infatti si narra che siano state preparate per la prima volta ai tempi delle crociate. Per ottenere la tipica forma utilizzavano una specie di ferro da maglia in legno, intorno a cui arrotolavano la pasta. Il tutto poi veniva schiacciato con il palmo della mano, così da dare la forma un po' irregolare tipica delle trofie.

The origin of Trofie Liguri is very ancient, indeed it is told that they were prepared for the first time at the time of the Crusades. In order to obtain their typical shape they used a wooden knitting needle, around which they used to roll up the pasta. It was then pressed with the palm of the hand, in order to give the irregular shape typical of Trofie.

Avec le terme tonnarelli on indique une variante des maccheroni à la guitare. Les tonnarelli sont l'alternative que la région italienne du Latium propose aux spaghetti à la guitare. Selon la tradition, pour pétrir la pâte et obtenir les tonnarelli ont fait la même procédure que pour les spaghetti à la guitare, la seule chose qui change est l'épaisseur de la pâte. Les tonnarelli sont plus épaisses, carrées et leur texture permet à la sauce d'adhérer mieux.

TROFIE AL PESTO

- 400 g Trofie/of Trofie/de trofie
- 30 g Parmigiano Reggiano grattugiato/of grated Parmesan cheese/Parmigiano Reggiano râpé
- 20 g Pecorino sardo grattugiato/of grated Pecorino Sardo cheese/de pecorino sardo râpé
- 12 g Pinoli/of pine nuts/de pignons de pins
- 40 Foglie di basilico/basil leaves/feuilles de basilic
- Aglio/Garlic/Ail
- Olio extravergina di oliva /Extra virgin olive oil/Huile d'olive
- Sale/Salt/Sel



Per 4 pers.
For 4 pers
Pour 4 personnes



RICETTA TRADIZIONALE LIGURE:

1. Lavate e asciugate il basilico. Pestate nel mortaio alcune foglie. Aggiungete i pinoli, pochi alla volta, quindi uno spicchio di aglio a fettine e un pizzico di sale grosso. Riducete in poltiglia gli ingredienti.
2. Unite i formaggi e mescolate bene. Versate a filo 40 g di olio, lavorando il pesto finché non sarà omogeneo e di una consistenza compatta.
3. Portate a cottura la pasta in acqua bollente salata.
4. Diluite il pesto con un cucchiaino di acqua di cottura per renderlo più cremoso, poi scolate la pasta e conditela con il pesto.
5. Servite completando a piacere con foglie di basilico intere e formaggio appena grattugiato.

TRADITIONAL LIGURE RECIPE:

1. Wash and dry the basil. Crush in the mortar a few leaves, add the pine nuts gradually, then a sliced clove of garlic and a pinch of coarse salt. Reduce the ingredients in mash.
2. Add the cheese and stir well. Pour 40 g of oil, working the pesto until it is homogeneous and of a compact consistency.
3. Cook the pasta in boiling salted water.
4. Dilute the pesto with a spoon of cooking water to make it creamy, then drain the pasta and season it with the pesto.
5. Serve completing according to taste with whole basil leaves and freshly grated cheese.

LIGURE RECETTE TRADITIONNELLE:

1. Lavez et séchez le basilic. Pilez les feuilles de basilic dans un mortier, ajoutez les pignons de pins, peu à peu, le gousses d'ail et une pincée de gros sel. Pilez les ingrédients pour les écraser en purée.
2. Ajoutez le fromage et mélangez bien. Pilez encore avec l'huile jusqu'à obtenir une purée homogène et compacte.
3. Faites cuire les trofie dans l'eau bouillante salée.
4. Diluez le pesto avec une louche de l'eau de cuisson pour le rendre plus crémeux, puis égouttez les pâtes et assaisonnez-les avec le pesto.
5. Servez avec les feuilles de basilic et le fromage râpé, au goût.