

# **Trofie al pesto di zucchini**

## INGREDIENTI:

400 gr di trofie fresche,  
300 gr di zucchini piccole,  
15 mandorle spellate,  
80 gr di formaggio grattugiato,  
1 spicchio piccolo di aglio,  
una manciata di foglie di basilico,  
sale qb,  
olio evo qb.

Lavare e togliere le estremità alle zucchini, tagliarle a pezzettoni e sbollentarle per 5 minuti nell'acqua dove cuoceremo le trofie.

In un robot mettere le zucchini intiepidite con le mandorle, il formaggio, l'aglio, il basilico, sale se necessario, abbondante olio e frullare il tutto fino ad ottenere una crema.

Cuocere la pasta scolarla e condirla con il pesto ottenuto.

Se si vuole un sapore più deciso usare una percentuale di pecorino.