

# Testaroli al “Pesto della Lola”

## Testaroli al “Pesto della Lola”



Tipici dell'entroterra ligure, i testaroli sono una pasta fatta con acqua, sale e farina.

Si preparano mescolando gli ingredienti in una pastella fluida cotta in contenitori chiamati “testi”: un tempo erano di in passato di terracotta, oggi sono di ghisa.

Li insaporisce un profumato pesto, il più tradizionale e conosciuta delle salse liguri.

Un abbinamento perfetto.

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di testaroli
- 4 cucchiaini grandi di pesto

Preparazione

Cuocere i testaroli e tagliarli a quadretti (tipo raviolo). Farli poi bollire per circa un minuto in acqua salata. Scolarli e condirli con il “Pesto alla Lola” tipico ligure.

*Vino in abbinamento: Obvius Salcheto Toscana Bianco bio senza filtri IGT 2022*

Piazza Marina, 6  
Tel. e Fax 0187.790686  
[www.trattorialamarina.it](http://www.trattorialamarina.it)  
[info@trattorialamarina.it](mailto:info@trattorialamarina.it)

Proprietario: Roberto Canese

Chef: Roberto Canese