

Molho pesto



Ingredientes: 2 chávena de manjericão (folhas)
4 de alho
0.333333 chávena de azeite virgem
0.25 chávena de amendoins
0.333333 chávena de queijo parmesão ralado
0,5 colher de chá de sal
0,5 colher de chá de pimenta

Instruções de preparação:

Moa o alho e o manjericão enquanto adiciona lentamente o azeite. Acrescente os amendoins e o parmesão até atingir uma textura homogénea. Transfira o pesto para uma tijela, e tempere com sal e pimenta. Deverá atingir uma massa espessa esverdeada, e está pronto a servir!

Sugestões Adicionais: