

Molho de pesto e tomates secos



Ingredientes: 1 chávena de salsa picada
0,5 chávena de tomate seco
0,5 chávena de pinhões
1 unidade de dente de alho picado
1 colher de chá de sumo de limão
0.25 colher de chá de sal
0.25 chávena de azeite

Instruções de preparação:

Bata a salsa numa processador de alimentos. Junte os tomates secos, os pinhões, o alho, o sumo de limão e o sal. Bata até obter uma massa quase lisa. Junte o azeite. Sirva com massas, bolachas ou biscoitos de gergelim ou nozes.

Sugestões Adicionais: