



## Esparguete com azeite aromatizado e pesto com nozes



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

100ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra

- 300g de esparguete
- 100g de queijo parmesão ralado
- 100g de miolo de nozes
- Q.b. de folhas de manjericão
- Q.b. de sal grosso

### Modo de preparação

1

Comece por cozer o esparguete em água e sal grosso. Depois de cozido, escorra e envolva com um fio de azeite.

2

De seguida, faça o molho pesto: coloque num copo de varinha o azeite, o miolo de nozes e o manjericão.

3

Triture até obter uma consistência semi-liquida, pois quando adicionar o queijo, a consistência ficará pastosa.

4

Sirva o pesto com o esparguete, regando com azeite aromatizado de manjericão.

### Produtos utilizados



Virgem Extra  
Azeite Virgem Extra

### Veja também

## Raviolis Salteados com Cogumelos e Balsâmico

---

 Massas  Médio  Médio

## Linguini com camarão e rúcula

---

 Massas  Médio  Fácil

## Pizza de atum

---

 Massas  Médio  Fácil

## Macarrão com atum, tomate e alcaparras

---

 Massas  Médio  Fácil

## Massa com espargos e presunto crocante

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide