



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 Clássico

 Manjericão

- 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-líquida, pois quando adicionar o queijo, a consistência ficará pastosa.

4

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

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Manjericão
Outros Produtos

Veja também

 Massas  Médio  Fácil

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide