Macarrão ao Molho Pesto

www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-ao-molho-pesto

Aprenda a fazer uma deliciosa massa com molho pesto caseiro super fácil!

20 min 1 porção

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de folhas de manjericão
- 10 nozes
- 60 g de queijo parmesão
- 150 ml de azeite
- 2 dentes de alho triturados
- Pimenta-do-reino a gosto
- 250 g de macarrão de sua preferência

Modo de Preparo

1. No liquidificador ou processador de alimentos, coloque o manjericão, as nozes, o parmesão, o azeite, o alho e a pimenta-do-reino.
2. Bata bem até obter um molho pesto homogêneo e cremoso.
3. Em uma panela, prepare o macarrão de acordo com as instruções da embalagem, deixando-o al dente.
4. Escorra o macarrão e reserve.
5. Em uma frigideira, aqueça um pouco de azeite e adicione o molho pesto.
6. Refogue rapidamente por alguns minutos, apenas para aquecer o molho.
7. Adicione o macarrão cozido à frigideira e misture tudo muito bem.
8. Certifique-se de que o macarrão esteja completamente envolvido pelo molho.
9. Transfira para um prato de servir e polvilhe um pouco de queijo parmesão ralado por cima.
10. Sirva imediatamente e desfrute dessa deliciosa massa com molho pesto de manjericão e nozes!