



RECEITAS DA FIA

Molho Pesto

www.receitasdafia.com/receitas/molho-pesto

O molho pesto é uma receita simples e muito versátil, serve como acompanhamento de massas em geral, saladas, carnes grelhadas e como aperitivos. Você vai adorar!!

Molho Pesto or type unknow

 10 min

 15 porções

Ingredientes

- 4 dentes de [alho](#)
- 1 colher (chá) de [sal](#)
- 1 xícara (chá) de folhas de [manjeriço](#) fresco
- 3 colheres (chá) de [nozes](#) sem casca
- 100 g de queijo [parmesão](#) ralado
- 1/2 xícara (chá) de [azeite](#)
- [pimenta-do-reino](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Descasque os dentes de alho, passe pelo espremedor e coloque em uma tigela.
2. Adicione a colher de chá de sal e misture muito bem.
3. Triture as nozes (no processador, com um pilão ou com as mãos) e junte alho e sal.
4. Lave as folhas de manjeriço, seque e pique em pedaços bem pequenos, depois coloque também na tigela.
5. Acrescente o queijo e o azeite e misture muito bem até obter uma pasta homogênea.
6. Se preferir bata todos os ingredientes no mixer.
7. Tempere com um pouco de pimenta-do-reino e conserve em um vidro esterilizado.

www.receitasdafia.com