Macarrão com pesto de azeitona

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Rápido	Fácil	Médio	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

- 250g de Gallo Azeitonas Verdes sem Caroço
- 150ml de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico
- 100g de parmesão
- 1 dente de alho
- 10 folhas de manjericão
- 100g castanha do Pará
- ½ pimenta dedo de moça (sem as sementes)
- ½ pimentão vermelho
- 1 pitada de sal

Modo de preparação

1. Misture todos os ingredientes em um processador ou amasse bem em um pilão, se ficar muito seco, acrescente mais azeite até ficar com uma consistência de pasta ou patê.

2. Prepare sua massa preferida, escorra e acrescente o molho.

Produtos utilizados

Azeitonas Verdes sem Caroço

Azeitonas

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Saladas · Médio · Fácil

Burrito bowl com batata doce

Saladas · Médio · Fácil

Salada niçoise com alcachofras

Saladas · Rápido · Fácil

Salada de grão com bacalhau

Saladas Médio Fácil

Salada de camarão e abacate

Saladas Médio Fácil

Salada de inverno

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide