

MOLHO PESTO (CASEIRO)

INGREDIENTES

2 xícara (chá) de manjericão

1/2 xícara (chá) de nozes

100 g de queijo parmesão ralado

2 dentes de alho

1 e 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva

sal a gosto

MODO DE PREPARO

No processador/liquidificador, bata o azeite de oliva, nozes, parmesão ralado e dentes de alho.

Acrescente as folhas de manjericão e termine de bater. Quanto menos você triturar as folhas de manjericão, mais verdinho o molho ficará.

Prove e acrescente sal a gosto.

OBS: para armazenar, coloque em um recipiente fechado na geladeira (dura 15 dias) ou até 1 mês no congelador. Rende um pouco mais do que a quantidade que está na imagem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13211-molho-pesto-caseiro.html>