

TALHARIM AO PESTO DE RÚCULA COM TOMATES SECOS

INGREDIENTES

talharim tipo 2 (cerca de 300g)

1 maço de rúcula

tomates secos a gosto

300 g de muçarela de búfala

2 caixas de creme de leite

alho e cebola picados

sal e pimenta-do-reino a gosto

azeite para o pesto

MODO DE PREPARO

PESTO:

Pesto: Bata a rúcula higienizada com um mixer (preferência) com um pouco de água e azeite, até que se torne uma pasta homogênea.

Coloque sal e pimenta a gosto.

Reserve algumas folhas da rúcula para decorar o prato.

MASSA:

Massa: Cozinhe a massa conforme instrução do pacote, deixando a gosto.

MOLHO:

Molho: Refogue o alho e a cebola com um pouco de azeite, depois junte o creme de leite e a muçarela de búfala (reserve alguns pedaços da muçarela para decorar seu prato).

Junte os tomates secos a gosto (sugestão cortar alguns deles e deixar outros inteiros).

Reserve uma parte dos tomates secos para decorar seu prato.

Sugiro que coloque também uma quantidade do óleo dos tomates secos para dar mais gosto.

Junte o pesto de rúcula ao molho, reservando uma pequena parte para decorar seu prato.

Deixe cozinhar até que a muçarela esteja por completo derretida.

Tempere a gosto com sal e pimenta.

Monte seu prato com a massa e o molho por cima.

Faça uma bela decoração com as folhas de rúcula, muçarela, tomates secos e o pesto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19266-talharim-ao-pesto-de-rucula-com-tomates-secos.html>