

PENNE À PESTO (MACARRÃO TIPO PENNE COM MOLHO DE MANJERICÃO)

INGREDIENTES

250 g de macarrão tipo penne (você pode substituir por outro de sua preferência)

6 dentes de alho

1/4 de cebola branca média

1 pimenta vermelha malagueta

1 e 1/2 maços de folhas de manjericão fresco (um maço cheio que precise de mais de uma mão para segurar)

azeite

sal

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione todas as folhas do manjericão, metade da cebola e 3 dentes de alho.

Coloque 1 dedo de azeite e 1/2 dedo de água.

Bata, até ter uma mistura homogênea e reserve.

Ferva água em uma panela, com 2 colheres de chá de sal e 2 colheres de chá de azeite.

Quanto a água estiver fervendo, coloque todo o macarrão.

O penne demora em média 8 a 10 minutos para cozinhar.

Recomendo deixar ele mais "al dente" para esta receita.

Após cozido, drene a água do macarrão e reserve.

Em uma outra panela, coloque um filete de azeite que cubra a fundo da panela e deixe em fogo baixo.

Corte o alho em pedaços grosseiros e a cebola em cubos.

Coloque na panela com o azeite.

Corte a pimenta no meio na vertical, lave e retire as sementes para tirar o ardor.

Pique em pequenos pedaços e coloque na panela.

Quando a cebola começar a ficar translúcida, adicione o macarrão e mude para fogo alto.

Frite um pouco o macarrão por 1 a 2 minutos com a mistura.

Adicione 1 colher de chá de sal e mexa.

Adicione a mistura do liquidificador e mexa bem até ficar uniforme.

Prove e adicione sal a gosto, caso necessário.

Você pode reservar os talos do manjericão fresco e colocar no topo das porções individuais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28047-penne-a-pesto-macarrao-tipo-penne-com-molho-de-manjericao>.

html