

MOLHO PESTO COM CASTANHA DO PARÁ

INGREDIENTES

2 xícaras de manjericão fresco limpo (folhas apenas)

2 dentes de alho moídos ou espremidos

1/2 xícara de azeite

7 castanhas do pará descascadas e trituradas

1 colher de sobremesa rasa de farinha de soja

100 g de queijo parmesão ou pecorino ralado

MODO DE PREPARO

No processador, na função pulsar com a lâmina, triture levemente o manjericão.

Acrescente o queijo, castanhas, alho, o azeite e os demais ingredientes e bata alguns segundos (de 20 à 30 segundos no máximo) ou até obter uma massa consistente.

A farinha de soja ajuda na consistência e também firma o sabor da castanha (opcional).

O liquidificador para quem não tem processador também pode ser utilizado, porém com cautela para não moer demais a pasta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29402-molho-pesto-com-castanha-do-para.html>