

SALADA DE MACARRÃO AO PESTO DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

SALADA DE MACARRÃO:

Salada de macarrão: 1/2 pacote de macarrão tipo penne (pode ser o integral)

150 g de queijo minas em cubinhos

2 colheres de margarina (ou creme vegetal)

PESTO DE ESPINAFRE:

Pesto de Espinafre: 1/2 maço de espinafre

dentes de alho a gosto amassados

3 colheres de chá de queijo parmesão

sal

pimenta

azeite

MODO DE PREPARO

PESTO DE ESPINAFRE:

Pesto de Espinafre: Lave o espinafre.

Escorra um pouco e coloque por um minuto e meio ou dois, no micro-ondas.

Depois que esfriar um pouquinho escorra e esprema com as mãos para retirar a água.

Em um processador, bata o espinafre e o alho.

Acrescente o azeite aos poucos.

Retire a pastinha do processador, acrescente o queijo e tempere com sal e pimenta.

Reserve.

MACARRÃO:

Macarrão: Cozinhe o macarrão, escorra e reserve.

Em uma panela, aqueça a margarina e acrescente o alho, mexendo até dourar.

Retire do fogo, junte o macarrão, o pesto de espinafre e misture delicadamente.

Adicione o queijo minas em cubinhos, misture e passe para uma travessa.

Leve à geladeira até a hora de servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30876-salada-de-macarrao-ao-pesto-de-espinafre.html>