MASSA (MACCHERONI) COM MINI PIMENTÕES E ALHOS ASSADOS AO PESTO DE MANJERICÃO

INGREDIENTES

250 g de massa curta ou 1/2 pacote (eu usei macheroni porque eu tinha, mas vale penne)

300 g de mini pimentões coloridos

1 cabeça de alho

1 maço de manjericão

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e seque os pimentões e coloque em uma assadeira untada de azeite. Corte a ponta da cabeça de alho, sem debulhar. Tempere tudo com sal, pimenta-do-reino e azeite e leve ao forno até dourar e ficar macio.

Retire do forno, esprema o alho, tire os talos dos pimentões. Junte o alho assado e as folhas de manjericão e faça uma pasta.

Cozinhe a massa conforme instruções do fabricante. Lembre-se, sempre cozinhe o macarrão em água fervente abundante e com sal, nunca com óleo. Escorra a massa reservando um pouco da água do cozimento.

Junte o pesto à massa e acrescente uma concha da água, misture bem. Coloque os pimentões assados.

Incremente com umas folhas inteiras de manjericão, alguns pinoli , alho frito em lâminas e queijo parmesão ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31744-massa-maccheroni-com-mini-pimentoes-e-alhos-assados-ao-pesto-de-manjericao.html