

ESPAQUETE AO PESTO DE TOMATE SECO DA ABIMA

INGREDIENTES

MOLHO PESTO:

Molho pesto:80 ml de azeite extra virgem

2 dentes de alho

1/2 xícara das de chá de folhas de manjericão fresco

1 colher das de sopa de folhas de salsa fresca

50 g de queijo tipo parmesão faixa azul ou pecorino, ralado bem fino

50 g de nozes picadas e torradas ou pinholes

Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada a gosto

100 g de tomates secos bem picados e escorridos

VELOUTÈ DE PARMESÃO (OPCIONAL):

Veloutè de parmesão (opcional):50 g de manteiga

50 g de farinha de trigo peneirada

1 litro de leite frio

3 colheres das de sopa de queijo tipo parmesão faixa azul

1/2 envelope de caldo em pó de legumes 0% de gordura

Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO PESTO:

Molho pesto:Reserve os tomates e bata em um processador os ingredientes restantes do pesto até obter uma pasta. Acrescente os tomates, misture bem e reserve.

VELOUTÈ DE PARMESÃO:

Veloutè de parmesão:Em uma panela grande derreta a manteiga e doure a farinha de trigo.

Junte metade do leite e continue mexendo até abrir fervura e engrossar.

Junte os ingredientes restantes e envolva delicadamente com auxílio de um fouet.

Deixe cozinhar por cinco minutos após inicio da fervura, verifique os temperos acrescentando mais se necessário. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Opção 1

Misture a massa cozida ao pesto e sirva quente ou frio.

Opção 2:

Misture metade do molho pesto ao velouté e cubra a massa cozida.

Leve ao forno para gratinar e sirva com o restante do molho pesto à parte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31765-espaguete-ao-pesto-de-tomate-seco-da-abima.html>