

ESPAGUETE 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 manjeriço 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 pinolos
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 início 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 veloutè e cubra a massa cozida.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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