

# 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 pinos

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

100 g de tomates secos bem picados e escorridos

### VELOUTÉ DE PARMESÃO (OPCIONAL):

Velouté 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.

### VELOUTÉ DE PARMESÃO:

Velouté 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 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-espagete-ao-pesto-de-tomate-seco-da-abima.html>