

LINGUINE COM VONGOLES AO PESTO DE MANJERICÃO

INGREDIENTES

MOLHO DE VONGOLES:

- Molho de vongoles: 1 colher das de sopa de azeite
- 2 dentes de alho fatiados ou a gosto
- 1/2 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos
- 2 colheres das de sopa de pimentão verde cortado em cubos bem pequenos
- 650 g de tomates sem a pele e cortados em cubos médios
- 100 ml de leite de coco light
- 200 g de vongoles escaldados
- 1 envelope de adoçante a base de sucralose ou 1 colher das de chá de açúcar
- 1 envelope de caldo para peixe
- Sal, cheiro verde, pimenta e temperos a gosto

PESTO DE MANJERICÃO DIFERENTE:

- Pesto de manjericão diferente: 1 colher das de sopa de azeite
- 2 dentes de alho amassados
- 1/4 de xícara das de chá de água morna
- 1/2 de xícara das de chá de folhas frescas de manjericão
- 1 colher das de sopa de queijo parmesão ralado fino
- 1 colher das de sopa de nozes picadas
- Sal se necessário

MODO DE PREPARO

MOLHO DE VONGOLES:

- Molho de vongoles: Doure o alho, a cebola e o pimentão no azeite. Junte os tomates picados e deixe cozinhar por cinco minutos após início da fervura. Acrescente o leite de coco e cozinhe até obter um molho encorpado.
- Por último, acrescente os vongoles, o adoçante ou açúcar, o caldo de peixe, temperos a gosto e o pesto reservado.
- Misture metade do molho com a massa e coloque em uma forma refratária, espalhe sobre a massa o molho restante. Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33861-linguine-com-vongoles-ao-pesto-de-manjericao.html>