

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.