

PESTO VERDE COM PISTACHE PARA MASSAS

INGREDIENTES

1 xícara de salsa fresca picada
3 colheres de sopa de pistache sem casca picado
50 g queijo gorgonzola picado
1 colher de sopa de alho desidratado picado
azeite de oliva até dar ponto de molho (aproximadamente 1 xícara)
sal e pimenta branca a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a salsa picada e o alho com um pouco de azeite de oliva.
Vá acrescentando azeite até chegar na textura de molho.
Passe o molho para um recipiente e acrescente pistache picado, queijo Gorgonzola picado, sal e pimenta a gosto.
Misture bem, retire a massa quente do fogo, escorra e misture o molho Pesto frio na massa.
Sirva polvilhado com queijo parmesão.
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37691-pesto-verde-com-pistache-para-massas.html>