

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.

Passa 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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