

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>