

TALHARIM AO PESTO DE COENTRO DA ABIMA

INGREDIENTES

PESTO DE COENTRO:

Pesto de coentro: 1/2 xícara de chá de folhas de coentro

1/2 xícara de chá de folhas de salsa

1/2 xícara de chá de nozes picadas

1 xícara de chá de queijo tipo parmesão

3 dentes de alho

Azeite quanto baste (aproximadamente 300 ml)

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Pesto de coentro.

Reserve o azeite e bata os ingredientes restantes em um processador. Retire a mistura do processador e acrescente o azeite aos poucos, até dar ponto.

Misture o talharim bem quente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43376-talharim-ao-pesto-de-coentro-da-abima.html>