

# PESTO PASTA

## INGREDIENTES

1 cebola grande picada em cubinhos  
2 abobrinhas verdes picada em cubinhos  
300 g de aipo picadinho  
350 g de cogumelos frescos picados  
ervas finas a gosto  
pimenta-do-reino ralada na hora quantidade a gosto  
2 dentes de alho picadinho bem miudo  
sal a gosto  
azeite a gosto  
200 g de queijo cheddar ralado  
2 colheres de sopa de manteiga  
7 colheres de chá cheia de molho pesto verde  
300 g de macarrao fusilli  
50 g de alcaparras  
amêndoas picadas a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite a cebola com manteiga até ela amolecer.

Junte o aipo e deixe cozinhar por um pouco.

Depois acrescente a abobrinha picada os cogumelos e o azeite.

Deixe cozinhar mexendo de vez em quando até eles ficarem macios.

Adicione os temperos (alho, sal, pimenta, ervas e amêndoas).

Misture tudo bem devagar, então adicione o macarrao já cozido

Por último adicione o molho pesto e a alcaparra, mexa bem devagar no fogo baixo só por uns 3 minutos.

Tire do fogo, coloque numa travessa e adicione o queijo no topo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45173-pesto-pasta.html>