

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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