MASSA AO PESTO DE PINHÕES DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa grano duro no formato espaguete, cozido al dente

1 xícara de chá de pinhões cozidos e descascados

1 xícara de chá de queijo tipo parmesão ralado

1 xícara de chá de folhas de manjericão fresco

250 ml de azeite extra virgem

3 dentes de alho

Sal e pimenta do reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os pinhões no processador de alimentos, usando o botão “pulsar”, até quase formar um purê, mas ainda com pequenos grumos.

Acrescente as folhas de manjericão e o alho e “pulse” novamente. Junte o queijo ralado e o azeite. Tempere com sal e pimenta-do-reino branca a gosto. Junte a massa cozida e sirva a seguir, bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49641-massa-ao-pesto-de-pinhoes-da-abima.html