

TALHARIM AO PESTO

INGREDIENTES

1 pacote de talharim de 500 g
60 g de manjerição fresco
2 colheres de sopa de nozes
120 ml de azeite
2 dentes de alho
sal e pimenta do reino a gosto
60 g de parmesão ralado
45 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata no processador ou liquidificador o manjerição, as nozes, o azeite, o alho e sal até virar uma pasta (se quiser, pode armazenar a pasta e colocar na geladeira ou congelador, mas não se esqueça de colocar um pouco de azeite em cima pra não estragar).

Junte em uma tigela grande a pasta, a pimenta do reino e o queijo ralado. Reserve.

Em uma panela adicione 4 litros de água com uma colher de sal e deixe ferver. Em seguida adicione o talharim e deixe ficar al dente.

Escorra o macarrão e junte ao molho, adicionando a manteiga logo em seguida.

Misture bem, depois   só servir.

 2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51179-talharim-ao-pesto.html>