TALHARIM AO PESTO

INGREDIENTES

1 pacote de talharim de 500 g

60 g de manjericão 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 manjericão, as nozes, o azeite, o alho e sal até virar uma pasta (se quiser, pode armazenar a pasta e colocar na galadeira 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 é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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