

LINGUINE COM MOLHO PESTO DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES

480 g de linguine

500 g de abobrinhas

100 g de queijo parmesão

50 g de amêndoas

40 g de amêndoas descascadas às roscas

18 folhas de hortelã

1/2 dente de alho

2 colheres (sopa) salsa picada

óleo

sal

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Numa pequena frigideira esquentar três colheres de azeite de oliva e dourar os filezinhos de amêndoas misturando ocasionalmente. Reduzir pela metade o zucchini, retirar as sementes e um pouco da parte branca, cozinhar na água com sal, deixar ferver suavemente, retirar com uma escumadeira e deixar-se arrefecer, preservar a água do cozimento.

Bater no liquidificador as abobrinhas com as folhas de hortelã, alho, salsa, tomate pelado picado, queijo ralado, amêndoa e colocar um fio de óleo 1,5 deciliters, ajustar com sal e pimenta.

Ferver a linguine na água para cozinhar a abobrinha por 7 a 8 minutos, escorrer, colocar em um prato de servir e aromatizar com o pesto de abobrinhas.

Completar com um chuveiro de azeite, com a pimenta acabada de moer e finalizar com os filezinhos dourados de amêndoas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52236-linguine-com-molho-pesto-de-amendoas.html>