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 esquente tres colheres de azeite de oliva e doure os filezinhos de amêndoas misture ocasionalmente. Reduzir pela metade o zucchini, retire as sementes e um pouco da parte branca, cozinhe na água com sal, deixar ferver suavemente, retirar com uma escumadeira e deixe-se arrefecer, preserve a água da cozimento.

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

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

Complete com um chuvisco de azeite, com a pimenta acabada de moer e enfeite com os filezinhos dourados de amêndoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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