Esparguete com azeite aromatizado e pesto com nozes

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Massas	Rápido	Fácil	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- 300g de esparguete
- 100g de queijo parmesão ralado
- 100g de miolo de nozes
- Q.b. de folhas de manjericão
- Q.b. de sal grosso

Modo de preparação

1. Comece por cozinhar o esparguete em água e sal grosso. Depois de cozido, escorra e envolva com um fio de azeite.
2. De seguida, faça o molho pesto: coloque num copo de varinha o azeite, o miolo de nozes e o manjericão.
3. Triture até obter uma consistência semi-liquida, pois quando adicionar o queijo, a consistência ficará pastosa.
4. Sirva o pesto com o esparguete, regando com azeite aromatizado de manjericão.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Raviolis Salteados com Cogumelos e Balsâmico

Massas Médio Médio

Linguini com camarão e rúcula

Massas Médio Fácil

Pizza de atum

Massas Médio Fácil

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

Massas Médio Fácil

Massa com espargos e presunto crocante

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide