



Macarrão com pesto de azeitona



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

250g de Gallo Azeitonas Verdes Sem Caroço

150ml de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico

- 100g de parmesão
- 1 dente de alho
- 10 folhas de manjerição
- 100g castanha do Pará
- ½ pimenta dedo de moça (sem as sementes)
- ½ pimentão vermelho
- 1 pitada de sal

Modo de preparação

1

Misture todos os ingredientes em um processador ou amasse bem em um pilão, se ficar muito seco, acrescente mais azeite até ficar com uma consistência de pasta ou patê.

2

Prepare sua massa preferida, escorra e acrescente o molho.

Produtos utilizados



Azeitonas Verdes Sem
Caroço
Sem Conservantes



Clássico
Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Saladas Médio Fácil

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

Saladas Médio Fácil

Burrito bowl com batata doce

Saladas Médio Fácil

Salada niçoise com alcachofras

 Saladas  Rápido  Fácil

Salada de grão com bacalhau

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de camarão e abacate



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide