# Macarrão com pesto de azeitona

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Massas | Rápido | Fácil | Médio | Seleccionar | 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 manjericão
- 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