



Espaguete de abobrinha e cenoura ao molho pesto



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manjericão	1 xícara (chá)	40 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 xícaras (chá)	400 ml
AJI-NO-MOTO®	2 colheres (chá)	6 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

ESPAGUETE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	5 colheres (sopa)	75 ml
Cenoura (ralada no sentido do comprimento)	5 unidades pequenas	600 g
Abobrinha (ralada no sentido do comprimento)	5 unidades pequenas	600 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
AJI-NO-MOTO®	2 colheres (chá)	6 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

1. Prepare o molho: no copo do liquidificador, coloque o manjeriço, o Azeite TERRANO™, o AJI-NO-MOTO®, o Tempero SAZÓN® Profissional e o queijo parmesão, e bata em potência média por 2 minutos, ou até ficar homogêneo e cremoso. Reserve.
2. Prepare o espaguete: em uma frigideira grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer, junte a cenoura e refogue por 3 minutos. Acrescente a abobrinha e refogue por mais 3 minutos. Adicione o AJI-NO-MOTO® e o Tempero SAZÓN® Profissional, e retire do fogo.
3. Regue com o molho pesto e sirva em seguida.