



## Nhoque grelhado com molho pesto



**Rendimento**

16 porções



**Tempo de preparo**

00:50

## Ingredientes

### MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Folhas de manjericão	2 xícaras (chá)	80 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	$\frac{3}{4}$ xícara (chá)	150 ml
Nozes (picadas)	3 colheres (sopa)	20 g
Alho	1 dente	3 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g
Queijo parmesão (ralado)	meia xícara (chá)	50 g

### NHOQUE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
---------------------	----------------	-------------

Purê de batatas AJINOMOTO®	4 xícaras (chá)	400 g
Água quente	3 xícaras (chá)	600 ml
Margarina sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Ovo	4 unidades	200 g
Farinha de trigo	3 e meia xícaras (chá)	385 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml

## Modo de Preparo

---

1. Prepare o molho: em uma panela pequena, coloque a água e leve ao fogo alto até ferver. Junte as folhas de manjericão, desligue o fogo e deixe descansar por 40 segundos. Escorra, resfrie as folhas em água corrente e esprema-as bem para retirar todo o excesso de água.
2. Transfira para o copo do liquidificador e acrescente o Azeite TERRANO™, as nozes, o alho, o sal, o AJI-NO-MOTO® e o queijo parmesão. Bata por 4 minutos, ou até ficar homogêneo e cremoso. Reserve.
3. Prepare o nhoque: em um bowl grande, coloque o Purê de Batatas Ajinomoto® e a água quente, e misture até encorpar. Quando amornar, junte a margarina e o ovo, e misture. Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e sove até obter uma massa lisa e homogênea.
4. Em uma superfície lisa e enfarinhada, faça cordões com a massa e corte os nhoques.
5. Cozinhe-os, em água abundante e fervente por 1 minuto, ou até subirem à superfície, escorra.
6. Transfira para uma frigideira antiaderente grande, previamente aquecida com o Azeite TERRANO™, e frite por 2 minutos de cada lado, ou até dourar. Adicione o molho reservado e misture.
7. Retire do fogo e sirva em seguida.