



Macarrão integral ao molho pesto e tomate



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Sal	1 colher (chá)	5 g
Folhas de manjericão	4 xícaras (chá)	80 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	¾ xícara (chá)	150 ml
Nozes (picadas)	3 colheres (sopa)	20 g
Alho	1 dente	3 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	meia colher (chá)	3 g
Queijo parmesão (ralado)	meia xícara (chá)	50 g

SALADA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Massa curta integral (cozida)	1 pacote	500 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo branco (em cubos)	2 xícaras (chá)	250 g
Tomate-cereja (em gomos)	1 embalagem	280 g
Sal	meia colher (chá)	3 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare o molho: em uma panela pequena, coloque a água e o sal, e leve ao fogo alto até ferver.
- 2.** Acrescente as folhas de manjeriço, desligue o fogo e deixe descansar por 40 segundos. Escorra, esfrie as folhas em água corrente e esprema-as bem para retirar todo o excesso de água.
- 3.** Transfira para o copo do liquidificador e junte o restante do sal, o Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO™, as nozes, o alho, o AJI-SAL® e o queijo parmesão. Bata por 4 minutos, ou até ficar homogêneo e cremoso.