



Pesto com Semente de Abóbora



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

SEMENTE DE ABÓBORA TORRADA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Semente de abóbora (lavada e seca)	1 e meia xícara (chá)	180 g
AJI-SAL® CHURRASCO	meia colher (chá)	3 g

MOLHO PESTO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Folhas de manjericão	4 xícaras (chá)	80 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Alho	1 dente	3 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo parmesão (ralado)	meia xícara (chá)	5 g

SALADA DE MACARRÃO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Macarrão tipo penne (cozido "al dente")	1 pacote	500 g
Queijo minas fresco (cortado em cubos)	2 xícaras (chá)	250 g
Tomate-cereja (em gomos)	1 embalagem	280 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN ½, coloque as sementes de abóbora e o AJI-SAL®, misture e espalhe uniformemente.
2. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, mexendo ocasionalmente, ou até que fiquem levemente douradas. Retire do forno e reserve.
3. Prepare o pesto: em uma panela pequena, coloque a água e o sal, e leve ao fogo alto até ferver.
4. Acrescente as folhas de manjericão, 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.
5. Transfira para o copo do liquidificador e junte o Azeite TERRANO®, as sementes de abóbora torradas, o alho, o AJI-NO-MOTO® e o queijo ralado. Bata por 4 minutos, ou até ficar homogêneo e cremoso. Reserve.
6. Em um bowl grande, coloque o macarrão, o queijo e o tomate, e misture. Regue com o molho, misture e sirva em seguida.