

PENNE AO MOLHO PESTO

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne grano duro

110 ml de azeite extra virgem

1 dente de alho grande

80 g de queijo parmesão ralado na hora (pode substituir por um bom queijo coalho)

8 castanhas de caju torradas

1 maço de manjericão (2 mãos cheias de folhas)

pimenta-do-reino moída a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque o alho, descarte o seu miolo (parte mais clara, esbranquiçada) e pique o restante

Com auxílio de um mixer, processe o azeite, o alho, as castanhas, o queijo ralado, a pimenta e o sal

Após essa primeira mistura, prove o sabor e ajuste o sal e a pimenta

Por fim, acrescente o manjericão e pulse algumas vezes

Cozinhe o penne conforme a recomendação da embalagem, escorra a água de cozimento e misture o macarrão ainda quente ao molho (não leve ao fogo)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5193-penne-ao-molho-pesto.html>