

MOLHO PESTO



Revista
Abr. | Mai. 11

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

1 chávena de folhas de manjeriço • 4 colheres de sopa de azeite 0.7° •
1 dente de alho • Sal e pimenta preta do moinho • 1 colher e meia de miolo de
pinhão (aprox. 100 g) • 3 colheres de sopa de queijo Parmesão ralado

PREPARAÇÃO

Separe as folhas de manjeriço com cuidado e coloque-as num copo misturador (blender) • Adicione metade do azeite e triture • Tempere com sal e pimenta • Adicione o alho que pode estar já picado e envolva. Adicione os miolos de pinhão e triture bem, adicionando o restante azeite • Por fim, adicione o queijo ralado e rectifique o tempero • Deixe repousar 10 minutos antes de usar

Notas: pode alterar o sabor do pesto, torrando ligeiramente os pinhões numa frigideira antiaderente, em fogo muito lento • O pesto pode ser conservado no frigorífico durante várias semanas • Ao adicionar este molho às suas combinações, procure não o ferver, pois perderá parte do seu sabor e ligação