

PESTO DE MANJERICÃO



*A pizza
como
alimento*

COMO FAZER

VOCÊ PRECISARÁ DE:

1 dente de alho, 30 g. de pinoli (que pode ser substituído por castanha do pará ou castanha do Brasil), 50 g. de azeite de boa qualidade, 15 g. de parmesão e 15 g. pecorino (a receita mais tradicional coloca os 2, mas caso não encontre coloque somente 30 g. de parmesão), sal (se necessário) e 50 g. de manjericão.

As quantidades são aproximadas e vai muito de gosto também, o importante é que no final saia uma pasta mais densa do que líquida.



COMO FAZER

PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou mesmo com um mixer, comece com as folhas de manjericão e vá adicionando aos poucos o azeite. Assim que já criar uma pastinha você pode incluir o restante dos ingredientes e triturar tudo. Ao finalizar lembre de passar para um vidro limpo e esterilizado e cobrir com um dedo de azeite. Pode ser conservado em geladeira por até 30 dias, caso tenha pasteurizado pode deixar fora em local seco e arejado e longe de fontes de calor e da luz.

