

Pesto clássico de manjericão



VOLTZ
MARAÍCHAGE

FORTILARGERO® F1





Ingredientes

(receita para 4 pessoas)

1 molho de manjeriço - FORTILARGERO® FI¹

50 gr de pinhões de pinho

50 gr de Parmigiano Reggiano

100 ml de azeite de oliva

1 dente de alho

Sal e pimento

Preparação

- Lavar o manjeriço. Cortar as folhas do caule e colocá-las dentro da tigela do misturador ou num almofariz.
- Descascar o dente de alho e cortá-lo de forma grosseira. Adicione-o à tigela, juntamente com os pinhões, o Parmigiano Reggiano, o sal e a pimenta.
- Misturar os ingredientes até que a mistura se torne macia e homogénea. Acrescentar o azeite e misturar novamente.
- Utilizar este Pesto com massa, em pizza ou em algumas fatias frescas de pão tostado!

VOLTZ
MARAÍCHAGE