

MASSA COM PESTO DE SALSA



VOLTZ
MARAÍCHAGE

LAURA 



Ingredientes

(receita para 4 pessoas)

320 g de massa

20 g de salsa LAURA

cerca de 30 ml de azeite

2 filetes de anchova em azeite

2 dentes de alho

1 malagueta

sal

queijo parmesão ralado

Instruções

- Lavar a salsa e secar muito bem. Retire a pele exterior dos 2 dentes de alho.
- Coloque um dente de alho e a salsa fresca num liquidificador com 15 ml de azeite. Misture bem e adicione um pouco de sal. Reserve o Pesto.
- Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem. Escorra quando estiver cozinhada e reserve.
- Pique o restante dente de alho, a malagueta e as anchovas e coloque-os numa frigideira com um pouco de azeite. Cozinhe durante alguns minutos e adicione a massa à frigideira. Mexa durante alguns minutos e adicione o Pesto.
- Coloque a massa e o Pesto nos pratos e adicione o queijo parmesão ralado por cima. Divirta-se!