

PESTO GENOVÊS

INGREDIENTES - 4 PORÇÕES

- 3 colheres de sopa de *pignoli* (ou outra castanha)
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara de azeite
- 2 xícaras de folhas de manjeriço lavadas
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- sal

COMO FAZER

1. Em um processador de alimentos, coloque o azeite e o *pignoli* ou castanha e bata até que o *pignoli* esteja bem triturado.
2. Acrescente o queijo parmesão e os dentes de alho e misture novamente.
3. Por último, acrescente o manjeriço e termine de bater.
4. Tempere com sal e sirva a seguir.



A massa recomendada para se usar com o molho pesto genovês é o espaguete, ou fettucine, para quem prefere a massa fresca. O nhoque de batata também é tradicionalmente servido com pesto. Eu gosto muito de uma salada fria de fuzili com pesto.