



# Esparguete com azeite aromatizado e pesto com nozes



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 300g de esparguete
- 100g de queijo parmesão ralado
- 100g de miolo de nozes
- Q.b. de folhas de manjerição
- Q.b. de sal grosso

## Modo de preparação

1

Comece por cozinhar o esparguete em água e sal grosso. Depois de cozido, escorra e envolva com um fio de azeite.

2

De seguida, faça o molho pesto: coloque num copo de varinha o azeite, o miolo de nozes e o manjerição.

3

Triture até obter uma consistência semi-liquida, pois quando adicionar o queijo, a consistência ficará pastosa.

4

Sirva o pesto com o esparguete, regando com azeite aromatizado de manjerição.

## Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

## Veja também

*Linguini com camarão e rúcula*

---

 Massas  Médio  Fácil

*Pizza de atum*

---

 Massas  Médio  Fácil

*Macarrão com atum, tomate e alcaparras*

---

 Massas  Médio  Fácil

*Massa com espargos e presunto crocante*

---

 Massas  Rápido  Fácil

*Massa com ricotta, limão, rúcula*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide