

Fusilli ao Pesto

Ingredientes:

- 400gr de massa tipo fusilli
- 4 xícaras de manjeriço fresco
- 1 xícara de pinoli, nozes pecan, amêndoas ou castanhas
- 1 xícara de azeite extra virgem
- 5 unidades de dente de alho
- 400gr de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto



Modo de fazer:

1. Em uma panela funda coloque água. Quando ferver coloque o sal e a massa.
2. Cozinhe a massa até ficar al dente.
3. No processador ou liquidificador, triture os demais ingredientes, reservando parte do queijo. É melhor utilizar o processador, processando até obter um molho espesso e granuloso.
4. Misture a massa ao molho e cubra com o restante do queijo.
5. Pode servir frio, mas se preferir leve ao forno e sirva quente.

- Notas:** a) Eu prefiro frio, sem levar ao forno.
b) Melhor usar o pinoli, mas é caro e difícil de encontrar.



Prefira Fusilli Barilla da caixa azul (feito na Itália). O Barilla em saco é feito no Brasil, e é diferente do italiano. A diferença é significativa, e o preço também.