

# PESTO DE ERVILHAS



## CONFEÇÃO

1. Esta entrada é das coisas mais simples de fazer na CC e o resultado é simplesmente maravilhoso! Fica ótimo se servir com pão regado de azeite e torrado no forno. Cá em casa gostamos tanto que muitas vezes servimos como acompanhamento do prato principal.

---

2. Coloque a lâmina trituradora na CC e todos os ingredientes dentro da taça. Dê 4 toques de pulse, raspe os lados e seleccione velocidade 10 durante 3 minutos. Tenho em atenção que o queijo é salgado, por isso tenha cuidado ao acrescentar o sal.

---

3. Deverá obter um preparado com uma textura que é um misto de pasta cremosa com pedacinhos crocantes da casca da ervilha.

---

## INGREDIENTES

- 400 G DE ERVILHAS DESCONGELADAS, CRUAS
- 100 G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 1 DENTE DE ALHO
- SAL Q.B.
- 5 C. SOPA DE AZEITE