

PENNE INTEGRAL COM PESTO VERMELHO



CONFEÇÃO

1. Coloque a ultrablade na CC. Dentro da taça coloque o manjericão cortado em pedaços e todos os outros ingredientes. Junte apenas um fio de azeite (não se esqueça que os tomates já o têm). Triture tudo durante 20 segundos na velocidade 12.
2. Raspe os lados da taça e volte a repetir o processo. Se fôr necessário, junte mais um pouco de azeite. Vá repetindo os passos até atingir a consistência que preferir.
3. Retire o pesto da CC raspando bem a taça com a espátula e reserve.
4. Sem lavar a taça mude para o acessório misturador e coloque a massa, sal e água e seleccione velocidade 1, temperatura 105º durante 18 minutos, sem tampa do vapor.
5. Quando a massa estiver pronta sirva juntamente com o pesto e polvilhada com parmesão ralado.

INGREDIENTES

- 10 METADES DE TOMATE SECO CONSERVADO EM AZEITE
- 100 G DE PISTACHIOS
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 MOLHO BEM GENEROSO DE MANJERICÃO FRESCO
- 250G DE PENNE INTEGRAL
- AZEITE Q.B.
- SAL
- QUEIJO PARMESÃO RALADO