## **MOLHO PESTO**



## **INGREDIENTES**

- 80 G FOLHAS DE MANJERICÃO
- 3 DENTES DE ALHO
- 50 G PARMESÃO
- 50 G PINHÕES
- 20 CL AZEITE
- SAL
- PIMENTA

## CONFEÇÃO

- 1. Descasque os dentes de alho. Coloque todos os ingredientes na taça com a lâmina picadora.
- 2. Misture na velocidade 12 durante 10 seg. Utilizando a espátula, raspe as laterais da taça e coloque a mistura no centro. Misture novamente durante 10 seg. (caso pretenda uma textura bem lisa, misture novamente).
- 3. Deite a prepração num frasco e coloque no frigorífico.