



Entradas Molhos

Molho Pesto de Coentros e Amêndoas

🕒 10 min.

👤 Fácil

💰 Económico

👥 10 doses

Ingredientes

2 dentes de alho
sal q.b.
1 ramo de coentros
50 g amêndoas
100 ml de azeite

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 123,0 kcal | 6%* |
| Proteínas | 1,3 g | 3%* |
| Lípidos | 12,9 g | 18%* |
| Hidratos de Carbono | 0,5 g | 0%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Descasca os dentes de alho, passa pelo espremedor e coloca numa tigela.
- 2 Adiciona a colher de chá de sal e mistura muito bem. Tritura as amêndoas e junta alho e sal.
- 3 Lava as folhas de manjeriço. Seca e pica em pedaços bem pequenos. Coloca também na tigela.
- 4 Acrescenta o queijo e o azeite e mistura muito bem até obter uma pasta homogénea.
- 5 Tempora com um pouco de pimenta do reino e conserva num vidro esterilizado.