

MOLHO PESTO DE ESPINAFRE E AMÊNDOAS

Por: Mr. Veggy

Nossas Coxinhas Veggies já são irresistíveis e ficam ainda melhores com um molhinho Pesto caseiro de Espinafre e Amêndoas!

Olha só que prática essa nossa receita para compartilhar com toda a galera!



TEMPO DE PREPARO

10 min



INGREDIENTES

- 3 xícaras de folhas de espinafre cozidas no vapor
- 1/2 xícara de amêndoas cruas
- 1/4 de xícara de folhas de manjeriço frescas
- 1/4 de xícara de azeite
- 3 dentes de alho picados
- 1 pitada de pimenta do reino em pó
- Sal a gosto



MODO DE PREPARO

Passo 1

Escalde as amêndoas em água fervente por alguns minutos, escorra e remova as peles.

Passo 2

Coloque todos os ingredientes em um processador de alimentos ou liquidificador (modo pulsar) e triture bem. Pronto! Agora é só servir com a nossa Coxinha de Jaca ou de Soja.

