



## 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 manjericão 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.

