

Pesto de manjericão

Ingredientes:

AZEITE	500 ML	DENTES DE ALHO	2
MANJERICÃO (BASÍLICO) EM FOLHAS	200 G	SUMO DE LIMÃO	1
PINHÕES	100 G	QUEIJO PARMESÃO RALADO	150 G
SAL, PIMENTA			



Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1 Queijo parmesão ralado	150 g						
Dentes de alho	2	Inserir na cuba	–	3500 rpm	20 s	Aberto	
Sal	–						
Pimenta	–						
Pinhões	100 g						
2 Azeite	500 ml	Verter na cuba	–	3500 rpm	15 s	Fechado	
Sumo de limão	1						
3 Folhas de manjericão	200 g	Incorporar	–	Turbo	10 a 15 s		Lavar e escorrer as folhas de manjericão antes de incorporá-las na preparação.
4			–				Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Pode utilizar variedades de basílico (manjericão) diferentes para modificar o sabor (dark opal,...). Depois de adicionar o manjericão na preparação, pode reduzir o pesto em puré, dando grandes impulsos a 4500 rpm, ou obter um pesto mais "bruto" com apenas 2 ou 3 impulsos. A adição de manjericão no fim da preparação permite obter um verde clorofila que se conserva durante mais tempo.