

Ingredientes

200 gramas de mini penne rigate

1 receita de molho pesto

100 gramas de ricota fresca esfarelada ou queijo Minas frescal

150 gramas de tomate cereja

50 gramas de amêndoas laminadas levemente torradas

Queijo parmesão ralado a gosto (opcional)

Brotos de rúcula para decorar

Molho pesto

1/4 de xícara das de chá de folhas frescas de manjeriço

1/4 de xícara das de chá de folhas frescas de hortelã

1/4 de xícara das de chá de amêndoas levemente torradas e picadas

1/4 de xícara das de chá de queijo pecorino ralado na hora

½ dente de alho (opcional)

1 cubo de gelo

Aproximadamente 3 colheres das de sopa de azeite

Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Pesto

Coloque todos os ingredientes em um mixer e prepare o molho na função pulsar.

Montagem

Misture o pesto a massa e junte os demais ingredientes.

Sirva quente ou frio, polvilhando as amêndoas e queijo parmesão a gosto.

Dica

Acrescente brotos de rúcula para decorar.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br