

Ingredientes

80 ml de azeite extra virgem

5 files de anchovas

4 colheres das de sopa de extrato de tomate

1 colher das de sobremesa de pimenta calabresa em flocos ou a gosto

Pesto de anchovas

6 anchovas

50 gramas de pinoli levemente torrado ou nozes, ou castanhas ou amêndoas

1 dente de alho

1 xícara das de chá de folhas de salsinha fresca, higienizada e seca.

Azeite o quanto baste, aproximadamente 80 ml

Modo de preparo

Molho

Aqueça o azeite e junte as anchovas, junte o extrato de tomate, a pimenta, a água e deixe cozinhar por 5 minutos.

Pesto de anchovas

Coloque todos os ingredientes em um processador ou liquidificador e bata até obter uma pasta na consistência desejada.

Montagem

Incorpore a massa ao molho e regue com um pouco do pesto. Sirva a gosto, quente ou gelado.

Dica: não acrescente sal a receita, pois as anchovas são bem salgadas.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br