

Talharim ao Pesto



Talharim ao Pesto

“Comfort Food” é o tipo de culinária que desperta sensações agradáveis e evoca o bem-estar relacionado a bons momentos da vida. É aquela comida que desperta sentimentos positivos e alivia os negativos. É a comidinha gostosa da mãe e da vó que nos traz lembranças da infância. Ou seja, espanta qualquer mau humor e deixa uma sensação de prazer e satisfação.

E nada como uma boa massa para aliviar o stress e deixar a gente feliz. Esse talharine ao molho pesto é bem gostoso e rápido, pois o molho pode ser preparado com antecedência e guardado na geladeira. Daí é só esquentar a massa e misturar o pesto no macarrão quentinho...fica uma delícia! Experimente!

Ingredientes do Pesto:

– 4 dentes de alho

- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de chá de folhas de manjericão, fresco
- 3 colheres de chá de pinoli ou nozes, sem casca
- 100 g de queijo pecorino ou parmesão, ralado
- 1/2 xícara de chá de azeite
- Pimenta do reino a gosto

Modo de Fazer:

1. Descasque os dentes de alho, passe pelo espremedor e coloque em uma tigela.
2. Adicione a colher de chá de sal e misture muito bem.
3. Triture os pinoli ou as nozes (no processador ou com um pilão) e junte o alho e sal.
4. Lave as folhas de manjericão, seque e pique em pedaços bem pequenos e coloque também na tigela.
5. Acrescente o queijo e o azeite e amasse com o pilão muito bem até obter uma pasta homogênea.
6. Tempere com um pouco de pimenta do reino e conserve em um vidro esterilizado em geladeira.

Para a massa:

- 250 g de Talharine ou qualquer massa de sua preferência
- 750 ml de água fervente com sal para cozinhar o macarrão.
- Queijo parmesão ralado
- Tomates cerejas
- Folhas de manjericão

– Queijo branco ou mussarela de búfala em cubos

Modo de fazer:

1. Ponha a água para ferver com 1 colher de sopa de sal e assim que levantar fervura, adicione o macarrão.
2. Quando a massa estiver no final do cozimento, pegue uma concha da água fervente e coloque numa frigideira funda com 1 colher de sopa do molho pesto e deixe ferver um pouco para dissolver.
3. Escorra a massa em seguida, coloque dentro da frigideira e misture bem.
4. Coloque mais um pouco de pesto, tomatinhos cerejas, queijo branco em cubinhos e folhas de manjeriço.
5. Salpique azeite, queijo parmesão e bom apetite!!