

## Pesto de Rúcula Selvagem

VITACRESS

*Naturalmente nutritivo!*

5 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 15 minutos

### **Ingredientes:**

- 1 embalagem de rúcula selvagem;
- 50 g de miolo de nozes;
- 2 dentes de alho;
- 25 g de queijo em pó;
- 1 colher (de sopa) de sumo de limão;
- 1 dl de azeite;
- sal e pimenta acabada de moer q.b..

### **Preparação:**

Deite para o liquidificador a rúcula, os dentes de alho descascados e cortados em pedaços, o queijo, o sumo do limão e o miolo de noz. Ligue e deixe bater até ficar uma mistura macia. Deite para um recipiente, tempere de sal, pimenta e junte o azeite em fio mexendo sempre. Pode guardar no frio em recipiente fechado durante alguns dias.

### **Sugestão do Chef**

Sirva com pasta cozida, legumes grelhados ou como molho de algumas saladas. Este molho conserva-se durante alguns dias em frasco fechado e no frio.

