

Pesto de Rúcula

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

4 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 10 Minutos

Ingredientes:

1 embalagem de 100g Rúcula
VITACRESS;
150ml de azeite;
1 dente de alho picado;
30g pinhões;
50g miolo de pão;
50ml de vinagre balsâmico;
sal e pimenta.



Preparação:

Escalde as folhas de rucola selvagem durante 30 segundos. Num recipiente coloque o miolo de pão de molho no vinagre e escorra o excesso. Numa picadora, junta a rucola selvagem, os pinhões, o miolo de pão e o dente de alho. Pique finamente. Aos poucos vá juntando o azeite. Tempere com sal e pimenta a gosto e o seu pesto está pronto! O pesto permite servir de acompanhamento a pratos de carne, peixe (assados ou grelhados) e também de massas.