

FICHA TÉCNICA

Nome do Preparação: Pesto de ora-pro-nobis

QUANTIDADE	INGREDIENTES
30 folhas jovens = 02 Xícaras	Ora-pro-nobis
01 Colher de sopa	Manjericão
01 Dente	Alho
04 Colheres de sopa	Azeite de oliva
02 Colheres de sopa	Castanha de caju ou nozes
01 ½ Colheres de sopa	Queijo parmesão ralado
QB	Pimenta do reino
QB	Sal

Modo de preparo:

Descascar o alho e retirar a parte central de bulbo. Assar em forno até que fique macio. Processar o alho com o azeite de oliva, depois acrescente as folhas de ora-pro-nobis, depois o manjericão e as castanhas ou as nozes (deixar algumas sem triturar). Fatiar fina as folhas manjericão, adicionar ao final com o parmesão, pimenta do reino e o sal. Servir frio!