

Receita de Molho Pesto da Nildete Barni

Receita de molho pesto diferenciado, que além de ervas frescas leva bacon.



Minha adorável sogra, Nildete Barni, cozinha muito bem. Desde que se aposentou, como professora, gosta de se aventurar nas panelas. Seus **doces e sobremesas** são de deixar todos salivando. E olha que eu nem sou muito de doces, mas os dela...não tem como resistir!

Ela é muito habilidosa e seus pratos vão desde uma **Galinha de Molho com Polenta** primorosa até um delicado **Creme de Laranja com Calda de Vinho Tinto**. Entre os meus favoritos feitos por ela, está este **Molho Pesto** para massa, que ela gentilmente nos cedeu a **receita**, com todos os seus segredinhos.

As fotos são de uma das poucas vezes que fiz em casa (e é claro que não ficou tão bom quanto o dela) e podem notar: esqueci da nozes, que dão um gostinho todo especial. Mas a **receita** segue completa!

Receita de Linguine ao Molho Pesto

Ingredientes

- 400 gramas de linguine (ou outra massa fina de sua preferência);
- 50 gramas de bacon ou toucinho picado;
- 2 colheres de manteiga;
- 2 colheres de azeite de oliva extra virgem;
- 5 colheres de óleo de oliva;
- 1 maço generoso de salsa;
- 5 ramos de manjerona;
- 20 ou mais folhas de manjericão (conforme seu gosto pessoal);
- 3 dentes de alho;
- 2 colheres de sopa de noz pecã picada;
- Queijo parmesão ralado.



Modo de preparo

Corte todos os ingredientes finamente. Refogue o bacon nas gorduras (azeite e manteiga) quentes. Adicione posteriormente e na sequência, mexendo após a adição de cada ingrediente, o alho e os temperos verdes. Coloque um ou duas colheres de água para refogar bem. Adicione por fim, as nozes e mexa bem. Deligue e adicione na panela do molho a massa já cozida. Se preferir, adicione queijo parmesão ralado já no prato, para

finalizar.



Dica: o toucinho pode ser substituído por bacon. Não reparam na quantidade, mas é aqui em casa bacon nunca é demais e coloco 200 g no preparo para duas pessoas. Mas fique à vontade para colocar quanto preferir!