

Bucatini ao pesto com camarões

1. Ingredientes

Para o pesto

1/2 xícara de castanha-do-Pará

2 dentes de alho

Sal

1/2 xícara de azeite

1 xícara de folhas de manjericão

1/2 xícara de folhas de salsa

Para o restante da receita

Burattini ou linguine , spaghetti - 1 pacote de 500 gramas

Camarão médio limpo - 700 gramas

Sal e azeite

Manteiga

Suco e raspas de limão

Tomates picadinhos sem semente - 2

2. Instruções

Tempere o camarão com sal e pimenta.

Esquente azeite numa frigideira e grelhe os camarões por 1 minuto de cada lado.

Junte o limão e a manteiga.

Misture e reserve.

Cozinhe a massa em bastante água com sal.

Escorra e misture-a ao molho pesto, aos tomates picados e aos camarões grelhados.

Vire numa travessa e sirva.