



## RONDELLI AO MOLHO PESTO

### Ingredientes:

Molho

20 fatias de rondelli recheado com 4 queijos

200ml de azeite extra virgem

1 xícara de manjeriço – separar 1 ramo para decoração

1 xícara de salsinha

150g de parmesão – para bater

100g de parmesão – para polvilhar

50g de nozes – separar uma noz para decoração

### Modo de preparo:

Bater tudo no liquidificador.

Em um refratário coloque os rondelles e despeje molho por cima.

Leve ao microondas por 10min para aquecer.

Polvilhe com o parmesão.

Rendimento: 5 Porções

Tempo de preparo: 20 min.

Grau de dificuldade: Fácil

Cor predominante do prato: Verde

Transformando idéias em sabor.

Av. Rebouças, 2.970 - Pinheiros (próx. Av. Faria Lima)

CEP: 05402-500 - São Paulo - SP

11 3813.6898 - 11 3815.8124

NEXTEL 11 7807.6159 ID 22423\*1

[naturiche.com.br](http://naturiche.com.br)