



Espetos de Pérolas do Mar com Pesto de Manjericão



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **PÉROLAS DO MAR PESCANOVA**
- 250 g de tomate cereja
- 20 azeitonas pretas sem caroço
- 20 folhas de manjericão
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Pesto de manjericão:

- 75 g de pinhões
- 75 g de queijo parmesão
- 2 cháv. de chá de folhas de manjericão fresco
- 1 dente de alho
- 1 dl de azeite
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

- Descongelar as pérolas do mar, passar por água fria corrente e secar bem com papel absorvente;
- Para o pesto de manjericão rápido: colocar todos os ingredientes exceto o queijo ralado num processador de cozinha (para uma confeção mais tradicional, pode fazer o pesto num almofariz) e pulsar em vez de processar, para não oxidar tanto e ficar com melhor textura e cor mais verde. Por fim, adicionar o queijo e continuar a triturar (sempre a picar em modo intermitente em vez de contínuo). As folhas de manjericão devem estar lavadas e bem secas e fica mais saboroso se o queijo for ralado na hora. Pode torrar os pinhões ou deixá-los crus;
- Em cada espeto colocar um tomate cereja, uma pérola do mar e uma azeitona, pincelar com azeite, temperar com sal e levar a saltear numa frigideira antiaderente ou chapa untada com azeite por 3 a 5 minutos de cada lado. Finalizar com uma folhinha de manjericão em cada espeto e servir com pesto de manjericão.

Produtos Associados



**Pérolas do Mar,
Rodelas Limpas
de Pota**

300 g