



## Amêijoas ao Pesto de Manjericão



### Ingredientes

- 1 embalagem de Amêijoas PESCANOVA
- 2 colheres de sopa de molho pesto de manjericão
- 2 colheres de sopa de azeite
- Pimenta preta q.b.
- 3 colheres de sopa de lascas de queijo parmesão
- 2 colheres de sopa de pinhões
- Manjericão fresco q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar as Amêijoas Pescanova, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Numa caçarola larga ou frigideira alta aquecer o molho pesto e o azeite, misturar bem. Depois, juntar as Amêijoas Castanhas, temperar com pimenta preta moída na hora e mexer para envolver os sabores. Desligar o lume e salpicar com as lascas de parmesão, os pinhões (previamente torrados numa frigideira antiaderente sem qualquer gordura) e folhas de manjericão a gosto.
3. Servir de imediato!

## Produtos Associados



**Mexilhão Inteiro  
Cozido ao Vapor  
Refrigerado**

800 g