



Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Macarronete ao Pesto de Manjeriçã



Ingredientes

- 1 embalagem de Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho Pescanova
- 200 g de macarronete
- 75 g de queijo parmesã
- 4 c. de sopa de pesto de manjeriçã
- 2 c. de sopa de pinhões
- Sal e pimenta preta q.b.
- Manjeriçã q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

Desfrute dos Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Macarronete ao Pesto de Manjeriçã, uma refeição saborosa e sofisticada que combina ingredientes frescos e aromáticos.

1. **Preparar os Filetes:** Confeccione os filetes forno de tomilho e sal marinho conforme as instruções da embalagem.
2. **Preparar a Massa:** Coza o macarronete em água com sal. Escorra a massa, reservando uma chávena de café da água da cozedura. Misture o pesto de manjeriçã com a massa escorrida e a água da cozedura, cozinhando por 2 a 3 minutos para envolver sabores.
3. **Preparar os Ingredientes Adicionais:** Torre os pinhões numa frigideira antiaderente sem qualquer gordura. Com um descascador de cenouras, corte lascas finas de parmesã.
4. **Montar o Prato:** Sirva os filetes acompanhados da massa com pesto. Salpique com pinhões tostados, lascas de parmesã, pimenta preta moída na hora e folhas de manjeriçã. Acompanhe com uma salada de tomate cereja e manjeriçã.

Delicie-se com os Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Macarronete ao Pesto de Manjeriçã, uma combinação perfeita de sabores frescos. Para uma variação igualmente deliciosa e cheia de frescura, experimente os [Filetes Forno de Alho e Salsa com Salada Bulgur e Vegetais](#)?

Produtos Associados



Filetes Forno com Tomilho & Sal

400 g