

## Pesto de Rucola Selvagem

VITACRESS™

*O melhor em folhas jovens e inteiras™*

4 Pessoas  
Fácil  
Económico  
10 Minutos

### Ingredientes:

1 embalagem de 100g Rucola Selvagem VITACRESS  
150ml de azeite  
1 dente de alho picado  
30g pinhões  
50g miolo de pão  
50ml de vinagre balsâmico  
sal e pimenta



### Preparação:

Escalde as folhas de rucola selvagem durante 30 segundos.

Num recipiente coloque o miolo de pão de molho no vinagre e escorra o excesso.

Numa picadora, junta a rucola selvagem, os pinhões, o miolo de pão e o dente de alho. Pique finamente.

Aos poucos vá juntando o azeite. Tempere com sal e pimenta a gosto e o seu pesto está pronto!

O pesto permite servir de acompanhamento a pratos de carne, peixe (assados ou grelhados) e também de massas.