Filet mignon com talharim ao molho pesto

clique para ampliar

Olá, essa receita na verdade foi tudo meio pronto… coloquei esse pesto de manjericão trufado, que comprei em uma loja de importados e fiz um filet temperado com sal e pimenta apenas na manteiga.

clique para ampliar

Mas a receita do pesto de manjericão está aí:

Ingredientes:

– 100 gramas de manjericão ;

– 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;

– 1 dente de alho;

– 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);

– sal a gosto.

clique para ampliar

Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$