

SALADA DE TOMATE ASSADO COM PARMESÃO E PESTO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

500g de Tomate cereja em cacho
60g de folhas de Manjeriçã
120g de Parmesão (para o pesto são 60g
+ parmesão para ralar)
3 colheres de sobremesa de Pinhões
2 dentes de Alho descascado,
sem gérmen 60 a 120ml de Azeite

Parmesão q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Flor de sal q.b.

PREPARAÇÃO

Lave o tomate e coloque num pyrex. Pique o tomate com um garfo e tempere com flor de sal e azeite. Leve ao forno aquecido a 160°C, durante 10 minutos. Para preparar o pesto, lave o manjeriçã, seque com um pano e coloque as folhas dentro de um copo misturador. Junte os pinhões, o alho, 60g de parmesão e um pouco de sal. Adicione o azeite pouco a pouco e triture até obter uma pasta com a consistência de um molho grosso. Atenção, não triture demasiado para o pesto não perder a cor. Se necessário, rectifique os temperos. Passe o pesto para uma taça. Retire o tomate do forno, junte colheres de pesto e envolva. Sirva num prato com folhas de manjeriçã soltas e parmesão ralado no momento.

