**Macarrão ao Molho Pesto**

***Pela chef Adriana Marchese***

**A MASSA**

* 1/2kg  farinha de trigo
* 1/2kg   semolina
* 10 ovos
* Hortelã picadinha

**MODO DE PREPARO**

Mistures todos os ingredientes até formar uma massa lisinha.

Deixar descansar por 30 minutos.

Esticar bem fininha, usando o cilindro ou rolo manual.

Cortar do jeito que preferir.

**MOLHO PESTO**

* 150 g nozes
* 300ml azeite extra virgem
* 4 xícaras cheias de folhas de manjericão
* 1/2 dente de alho
* sal a gosto

**MODO DE PREPARO**

Bater tudo no liquidificador

Ajustar o azeite se for preciso, até ficar na consistência de uma pasta.