

## **Rondelli ao Molho Pesto**

### **Ingredientes:**

20 Fatias de Rondelli recheado com 4 queijos

### **Molho**

### **Ingredientes:**

200 mls de azeite extra virgem

1 xic. de Manjericão – separar 1 ramo para decoração

1 xic. De Salsinha

150 grms de Parmesão – para bater

·100 grms de parmesão – para polvilhar

·50 grms de Nozes – separa uma Noz para decoração

### **Modo de preparo**

Bater tudo no liquidificador

Num refratário coloque os Rondellis e coloque o molho por cima. Leve por 10 min. No Microondas para aquecer.

Polvilhe com o Parmesão

Rendimento: 5 Porções

Tempo de preparo: 20 min.

Grau de dificuldade: Fácil

Cor predominante do prato: Verde

---