

# MOLHO DELÍCIA (REMOÇA)

RECEITA PARA 4 PORÇÕES

(VARIANTE DO "MOLHO PESTO")

## Ingredientes:

- 25 g tomate desidratado
- (cerca de:
  - 1/3 embalagem, no caso de tomate Minicolor
  - 1/2 embalagem, no caso de tomate fatiado )
- 1 dente alho seco
- 50 g caju <sup>(1)</sup> (ou pistácios ou pinhões)
- 1 molho manjeriço fresco <sup>(2)</sup> (± 30 g)
- 3 c. sopa azeite
- 4 c. sopa água de reidratação do tomate
- Sal e pimenta

<sup>(1)</sup> alternativa: pistácios ou pinhões

<sup>(2)</sup> alternativa: folhas de rúcula, na mesma proporção

## Preparação:

1. Reidrate o tomate por cerca de 5 a 10 minutos e reserve a água.
2. Misture os ingredientes todos com uma varinha mágica, juntando o azeite aos poucos até obter uma pasta homogénea.

Sirva com tostinhas ou sobre esparquete cozido.

Também é muito agradável como *dipping* de vegetais crus (palitos de cenoura, talos de aipo) ou como *topping* de uma salada.