



*Receitinhas*

# FUSILI GRANO DURO COM PESTO E AVOCADO

## INGREDIENTES:

- 500 g de massa tipo fusili sem glúten
- 4 avocados ou 2 abacates médios maduros
- 1 maço de coentro
- sumo de 3 limões tahiti
- 50 ml de azeite extra virgem
- 2 talos de alho poró
- 1 colher de sopa de cúrcuma (opcional)
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO:

Coloque a água com cúrcuma e sal para ferver, em uma panela funda. Pique o alho poró finamente e reserve. Enquanto isso, para o pesto, com ajuda de um processador (ou liquidificador) bata juntos: avocado, coentro, sumo de limão, azeite, alho e sal até obter uma pasta homogênea. Cozinhe a massa, seguindo o tempo indicado pelo fabricante, escorra e reserve. Numa frigideira, refogue o alho poró (cortado finamente) em azeite até que doure, então junte o penne já cozido e mexa bem. Nesse instante, adicione o pesto de avocado até que envolva toda a massa. Acerte temperos com sal e azeite e finalize com folhas rasgadas de coentro.



