

Casarecce, pesto de espargos e tomates

Tempo total **25 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
3.460 kJ / 827 kcal

Gorduras totais: **44 g** Proteína: **32 g**
Hidratos de carbono: **77 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Massa:

180 g de massa casarecce

Pesto:

300 g de espargos verdes
30 g de parmesão ralado
40 g de amêndoas torradas em flocos

1 mão cheia de folhas frescas de manjeriço

2 colheres de sopa de folhas frescas de hortelã

1 dente de alho

3 colheres de sopa de azeite

2 colheres de chá [Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado](#)

2 colheres de sopa [Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão](#)

0,5 colheres de chá de pimenta preta

E ainda:

120 g de tomates cherry cortados ao meio

15 g de parmesão ralado

20 g de amêndoas torradas em flocos

1 colher de chá de raspa de limão

Algumas folhas frescas de manjeriço
Algumas folhas frescas de hortelã

PREPARAÇÃO

Passo 1

180 g de massa casarecce

Cozinhe a massa al dente de acordo com as instruções de embalagem. Escorra, reservando 50 ml da água do cozimento. Transfira a massa de volta para a panela e mantenha quente.

Passo 2

300 g de espargos verdes - **30 g** de parmesão ralado - **40 g** de amêndoas torradas em flocos - **1 mão cheia** de folhas frescas de manjeriço - **2 colheres de sopa** de folhas frescas de hortelã - **1 dente de alho** - **3 colheres de sopa** de azeite - **2 colheres de chá** [Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado](#) - **2 colheres de sopa** [Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão](#) - **0,5 colheres de chá** de pimenta preta

Corte as pontas lenhosas dos espargos. Cozinhe os espargos durante 3-4 minutos até ficarem macios, mas ainda ligeiramente crocantes, escorra e deixe arrefecer numa tigela com água fria. Corte em pedaços (reserve as pontas para decorar) e coloque num recipiente. Adicione o parmesão, as amêndoas, o manjeriço, a hortelã, o alho, o azeite, o Óleo de Sésamo Kikkoman, o Kikkoman Ponzu Limão e a pimenta preta. Misture até ficar homogéneo, adicionando um pouco da água reservada do cozimento da massa, se necessário.

Passo 3

120 g de tomates cherry cortados ao meio - **15 g** de parmesão ralado - **20 g** de amêndoas torradas em flocos - **1 colher de chá** de raspa de limão - Algumas folhas frescas de manjeriço - Algumas folhas frescas de hortelã

Misture a massa com o pesto e transfira para um prato. Cubra com as pontas de espargos reservadas e os tomates cherry. Polvilhe com o parmesão, as amêndoas laminadas, as raspas de limão, o manjericão e a hortelã.