Ingredientes:
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado1 xícara (chá) de azeite de oliva1 xícara (chá) de nozes 10 fundos de alcachofra grandes em conserva
10 tomates-cereja cortados ao meio
½ maço de manjericão picado
4 dentes de alho
Sal a gosto
Modo de preparar:
Bater no processador o manjericão e alho até obter uma pasta; sem para de bater, adicionar, aos poucos, azeite de oliva e continuar a bater. Por último adicionar nozes, queijo, sal e bater até obter uma mistura homogênea, reservar. Dispor os fundos de alcachofras em um prato grande, distribuir os tomates e regar com molho pesto. Decorar com folhas de manjericão.