

TALHARIM DE BABAÇU AO PESTO DE BARU

Ingredientes

- 120g de farinha de babaçu
- 180g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de azeite de babaçu
- 3 ovos inteiros
- 1 gema
- pimenta do reino e sal a gosto

Preparo

- Misturar as duas farinhas, temperar com sal e pimenta, acrescentar os ovos, amassar, colocar em uma sacola plástica por, no mínimo, 1/5h.

Abrir a massa com rolo ou com cilindro, cortar em formato de talharim, levar em água fervendo para cozinhar por 5 a 7 minutos.

Escorrer a massa, acrescentar, o pesto de baru e servir.