

Talharim de vieiras com molho pesto e tomate cereja confitado

Olá, essa receita é uma combinação de outras receitas do blog! Vamos fazer um talharim com pesto de rúcula, tomate cereja confitado e vieiras grelhadas.



[clique para ampliar](#)

Para o pesto de rúcula:Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula;
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 dente de alho;
- 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);
- sal a gosto.
- Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

Para o tomate confitado:

Ingredientes:

- 200 gramas tomate cereja
- 50 ml de azeite extra virgem
- ramos de alecrim e tomilho
- 1 colher (café) de açúcar
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

Modo de fazer. Em um forno pré aquecido baixo (cerca de 100°C) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min. Misture a cada 20 min.



Faça 200 gramas de talhartim para cada 2 pessoas. Eu usei da marca RUMO, italiana, de ovos. As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e coloquei em uma frigideira quente com manteiga por 5 minutos. Depois é só misturar os ingredientes.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

Tomate confitado

Essa receita na verdade serve como base para outras. Usei esses tomates cerejas confitados em uma massa... Outra opção muito boa para eles é na bruschetta.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 200 gramas tomate cereja
- 50 ml de azeite extra virgem
- ramos de alecrim e tomilho
- 1 colher (café) de açúcar
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

Modo de fazer. Em um forno pré aquecido baixo (cerca de 100°C) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min.

Misture a cada 20 min.

TEMPO: 90 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO:\$