

## MOLHO PESTO DE CASTANHA DE BARU

Daniely SILVA<sup>1</sup>  
Isadora de OLIVEIRA<sup>1</sup>  
Gabriela FEITOSA<sup>1</sup>  
Matheus ABDALLA<sup>1</sup>  
Marisa Luiza HACKENHAAR<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

<sup>2</sup>Nutricionista. Mestre em Biociências. Docente do Curso de nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

**Introdução:** Diante da relevância da inovação e da valorização dos alimentos regionais na culinária local, temos em mãos uma oportunidade incrível no mundo da gastronomia, uma solução que vai transformar o mercado de alimentos regionais, e que consiste na recriação da clássica receita do molho pesto, que substitui os ingredientes convencionais pelas riquezas do cerrado, em especial o nutritivo e saboroso baru. Dessa forma, não apenas exploramos a exuberante biodiversidade do cerrado brasileiro, mas também promovemos uma inovação na culinária local, visando a sustentabilidade e a autenticidade conectada com a identidade gastronômica nacional. **Objetivo:** Trazer para o mercado um produto regional que não apenas valoriza a cultura local, mas também atende a uma demanda crescente por alimentos autênticos e saudáveis, traduzindo-se em uma iguaria artesanal que oferece ao consumidor uma experiência gastronômica única. **Métodos:** Foi criada uma receita de molho com castanha de Baru a partir da receita do molho Pesto, utilizando 25g de manjericão, 35g de Castanha de Baru, 10g de alho, 40g de queijo parmesão, 90ml azeite, 2g de sal, 45g de limão taiti e 8g de mel. Em um liquidificador colocou-se o alho, a castanha e o azeite e foi batido até que a castanha ficasse bem triturada. Adicionou-se o suco do limão, o mel, sal e o queijo parmesão e novamente foi batido. Adicionou-se por último o manjericão e 50ml de água com gás. Ao retirar do liquidificador, foi armazenado em um pote hermético. **Resultados:** A receita de molho pesto com castanha de baru foi desenvolvida com sucesso, e a receita é armazenada em um pote hermético pronto para ser introduzido no mercado como uma iguaria regional que valoriza a cultura local, oferecendo uma experiência gastronômica única e saudável para os consumidores. Este novo produto representa uma inovação na culinária local, promovendo a sustentabilidade e conectando-se à identidade gastronômica nacional. **Conclusão:** Em resumo, o Pesto de Castanha de Baru é a solução perfeita para quem busca uma experiência culinária autêntica, apoiando ao mesmo tempo a economia local. Seja para realçar suas massas, saladas ou qualquer outro prato, ele irá proporcionar um sabor incomparável às suas preparações do dia a dia.

**Palavras-chave:** Inovação em produtos alimentícios; Castanha de Baru; Pesto.