



Terrine de Diavola

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 embalagens de Requeijão Cremoso Tirolez
- 2 embalagens de Creme de Ricota Tirolez
- 4 colheres de sopa de suco de limão-siciliano
- 12 gramas (1 envelope) de gelatina incolor
- 1 e ½ xícara (chá) de salame picante tipo diavola picado
- 1 xícara (chá) de tomate seco picado
- Salsinha e manjeriço picados a gosto

Modo de Preparo

Em uma vasilha, junte o Requeijão Cremoso e o Creme de Ricota Tirolez, o suco de limão e misture. Reserve.

Molhe uma forma para bolo inglês e forre com filme plástico. Agora, coloque 2/3 do salame e 2/3 do tomate seco no fundo da forma.

Misture o restante com o creme de queijos. Dilua a gelatina em cinco colheres de sopa de água e derreta em banho-maria (ou por 10 segundos no micro-ondas).

Coloque o creme de queijos na forma e aperte bem. Cubra com filme plástico e leve para gelar por, aproximadamente, 2 horas. Desenforme, polvilhe as ervas picadas por cima.

*Rende uma forma de bolo inglês n.3, de 20,5 cm comprimento x 6,5 cm largura x 5 cm altura.