



Terrine de Queijo Brie Cremíssimo com pesto de manjericão e beterraba

Tempo de Preparo:

🕒 01:10

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

Ingredientes

Pesto de manjericão:

- 1 maço de manjericão desfolhado
- ¼ xícara (chá) ou 50 gramas de azeite
- 1 dente de alho picado
- ¼ xícara (chá) ou 25 gramas de nozes
- ¼ xícara (chá) ou 30 gramas de Parmesão

Ralado Tirolez

- Sal a gosto

Pasta de beterraba:

- 1 beterraba pequena ou 80 gramas descascada e cozida
- ¼ xícara (chá) ou 30 gramas de Parmesão

Ralado Tirolez

- 1 colher (sopa) ou 14 gramas de azeite
- Sal a gosto

Finalização:

- 1 embalagem do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez
- 1/2 xícara (chá) ou 70 gramas de amêndoas torradas e picadas
- Pães variados a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo

Pesto de manjericão:

- Coloque as folhas de manjericão lavadas em um processador pequeno e adicione o azeite, o alho e bata.
- Adicione as nozes, o Parmesão Ralado Tirolez e continue batendo, mas sem deixar muito líquido e sim com pedacinhos.
- Tempere com sal e reserve.

Pasta de beterraba:

- Pique a beterraba e coloque em um processador pequeno. Bata até virar uma pasta.
- Retire do processador, esprema para retirar todo excesso de água, volte para o processador e adicione o Parmesão Ralado Tirolez, o azeite e o sal.
- Bata mais um pouco e reserve.

Finalização:

- Pique o Queijo Brie Cremíssimo Tirolez em pedaços pequenos, coloque no processador e triture formando uma pasta.
- Com um auxílio de um aro de 13 cm, coloque 1/3 do Cremíssimo, em seguida o pesto de manjericão, 1/3 do Cremíssimo, a pasta de beterraba e finalize com o restante do Cremíssimo.
- Leve para gelar por 30 minutos, desenforme e finalize com as amêndoas picadas.
- Sirva em seguida com os pães.