



Terrine de ricota e salmão defumado

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:20

🍽️ 12 Porções

Ingredientes

- 3 claras
- ½ colher (chá) de sal (2 g)
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 1 embalagem de Creme de Ricota Light Tirolez
- 1 maço de cebolinha picada (15 g)
- ½ xícara (chá) de amêndoas em lâminas torradas
- Pimenta-do-reino e noz-moscada raladas na hora
- 180 g de salmão defumado em fatias

Modo de Preparo

Coloque as claras em um refratário que se encaixe perfeitamente em uma panela com água e cozinhe-as em banho-maria, mexendo vigorosamente, sem parar, por cerca de 3 minutos, sem deixar que fiquem brancas.

Transfira para uma batedeira, acrescente o sal e bata até dobrarem de volume e atingirem ponto de neve. Reserve.

Hidrate a gelatina em 3 colheres (sopa) de água (39 ml) e aqueça no micro-ondas de 15

em 15 segundos, até derretê-la por completo.

À parte, misture o Creme de Ricota Light Tirolez com a cebolinha, as amêndoas, a pimenta-do-reino e a noz-moscada a gosto. Junte a gelatina derretida e misture bem.

Experimente e, se necessário, ajuste o sal e os temperos. Divida as claras em 2 partes e incorpore-as, uma por vez, ao creme de ricota, fazendo movimentos delicados de cima para baixo, para que se forme um creme bem aerado.

Forre uma forma de bolo inglês pequena (27 x 12 cm) com filme plástico e, em seguida, cubra a base com o salmão defumado.

Espalhe o creme de ricota e as claras sobre o salmão.

Cubra com filme-plástico e leve à geladeira para firmar por, no mínimo, 6 horas antes de servir.

Na hora de servir, desenforme a terrine sobre uma travessa e sirva-a fatiada, acompanhada por salada de folhas.