

Terrine de queijo

A receita de hoje é uma sugestão para você que pretende cozinhar para o dia dos namorados! Ideal para iniciar um jantar especial.

Dica ótima de aperitivo, inspirado numa receita do site Vamos Receber.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 70 gr de queijo gorgonzola ou roquefort;
- 300 gr. de cream cheese;
- 50 ml de creme de leite fresco;
- 200 gr. de ricota;
- 100 gr. de parmesão ralado;
- 40 ml de azeite;
- Sal e pimenta a gosto.
- Mel e lascas de amêndoas;

Modo de preparo:

Em um processador, processe a ricota, o queijo roquefort e o creme de leite. Junte a esta mistura, o queijo parmesão ralado e o cream cheese, e tempere com sal e pimenta (se gostar,

adicione temperinho verde bem picadinho).

Forre a forma da terrine com papel filme e despeje a mistura, e espalhe com o auxílio de uma espátula.

Cubra a forma com papel filme e leve para gelar por 2 horas

Retire da forma e sirva com mel por cima e as lascas de amêndoas. Eu recomendo tostar levemente as lascas na manteiga em uma frigideira para ficarem crocantes... Não fiz e me arrependi! Outra sugestão é colocar geleia de frutas vermelha por cima!

Para acompanhar torradinhas!

TEMPO: 10 minutos + 2 horas (tempo de geladeira)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$