

# TERRINE DIVINO

## INGREDIENTES

200 g de presunto de parma  
1 Joelho de porco de cerca de 1,5 kg  
300 g de cenoura  
300 g de mandioquinha (batata salsa)  
100 g de pinhão cozido  
1/2 maço de salsa  
2,5 litros de caldo de galinha  
azeite para untar

## MODO DE PREPARO

Coloque os outros ingredientes em uma panela de pressão para cozinhar por cerca de 40 minutos, exceto o presunto de parma!

Após o tempo de cozimento na pressão, deixar a panela no fogo para reduzir o caldo quase completamente, até formar uma pasta.

Unte uma forma de assar pão (pão de forma) ou similar, unte com azeite e forre com papel filme e unte o papel novamente, forre a forma com o presunto, sobrepondo somente as pontas deixando as abas para fechar o terrine, coloque o cozido de forma delicada para não desmanchar a montagem do presunto, use as abas para fechar em cima e leve a geladeira por 4 horas ou até ficar firme.

Depois é só cortar o filme e deixar o Terrine em temperatura ambiente e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/49891-terrino-divino.html>