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 salsinha

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49891-terrine-divino.html