

TERRINE DE QUEIJO

INGREDIENTES

500 g Queijo fresco

100 g provolone ralado

600 g cream cheese

100 ml creme de leite

50 g gorgonzola

2 colheres de azeite

6 folhas de sálvia picada

1/2 sumo de limão galego (se preferir limão siciliano para ficar mais suave)

MODO DE PREPARO

Bata o queijo fresco, provolone ralado, creme de leite e o azeite no processador até ficar homogêneo

Misture a massa ao cream cheese, folhas de sálvia e o sumo de limão, acrescente sal e pimenta do reino a gosto

Coloque numa forma com papel manteiga, tampe

Acrescente frutas silvestres ou secas para decorar

Sirva com torradas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6795-terrine-de-queijo.html>