

TERRINA DE QUEIJO RICOTTA E PIMENTOS



INGREDIENTES

- 400 G DE QUEIJO RICOTTA
- 3 PIMENTOS (VERMELHO, VERDE E AMARELO) COM CASCA EM TIRAS LONGAS
- 4 FOLHAS DE GELATINA, PREVIAMENTE DEMOLHADAS EM ÁGUA FRIA
- SAL, PIMENTA
- 90 G DE MOLHO PESTO ALLA GENOVESE OU ROSSO
- 7 CL DE LEITE
- 80 CL DE TERRINA FORRADA COM PELÍCULA ADERENTE

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Tempere o queijo ricotta com o molho pesto, sal e pimenta.

3. Deite o leite na cuba. Adicione as folhas de gelatina.

4. Assim que estiver uma mistura uniforme, adicione a ricotta. Retire o preparado e lave a cuba.

5. Deite um pouco de azeite na cuba. Coloque os pimentos e deixe refogar durante 5 minutos. Assim que terminar, retire e lave novamente a cuba.

6. Deite 20cl de água na cuba.

7. Coloque os pimentos no cesto de vapor.

8. Tempo de cozedura: 8 minutos.

9. Na terrina, alterne entre camadas de queijo ricotta e pimentos.

10. Deixe repousar durante 12 horas antes de servir.
