

Cheesecake Salgado (presunto)

INGREDIENTES

200gr	Broa de Milho
3 ramos	Coentros
100gr	Presunto em fatias
1/3 Cháv.	Amêndoas Picadas
250gr	Requeijão de Ovelha
	Sal e pimenta q.b.
	1 fio de Azeite



PREPARAÇÃO

1. Comece pela base do cheesecake:
Desfaça o miolo da broa em pedaços e coloque no processador;
2. Junte 3 raminhos de coentros, um fio de azeite e triture;
3. Coloque este preparado numa forma de fundo amovível e leve ao congelador enquanto prepara o recheio;
4. Para o recheio, esmague o requeijão e junte as amêndoas picadas;
5. Tempere com sal e pimenta, misture tudo e está pronto;
6. Coloque o preparado anterior por cima da base, alise bem e leve ao frigorífico até ser hora de servir;
7. Antes de servir, desenforme e polvilhe com amêndoas.

Bom apetite!