QUIBE DE FORNO COM PASSAS

INGREDIENTES

500 g de farelo de trigo para quibe

1 cebola grande

4 dentes de alho

500 g de carne moída

vinagre a gosto

1 lata de milho verde em conserva

200 g de passas

1/2 copo de extrato de tomate

2 ovos

ervas (manjericão, orégano, salsa, alecrim) a gosto

cheiro-verde a gosto

pimenta-do-reino em pó a gosto

sal a gosto

1 e 1/2 caldo de carne

250 g de creme cheese

azeite de oliva a gosto

200 g de azeitonas inteiras e picadas

2 colheres (sopa) de farinha de trigo para dar liga

MODO DE PREPARO

Lave a carne com vinagre a gosto (não muito), acrescente água, retire a água apertando um pouco e escorra

Repita o processo

Em seguida, rale a cebola e o alho e misture com na carne com as mãos

Leve a carne ao fogo brando, acrescentando as ervas, o extrato de tomate, o cheiro

Misture até que o caldo se dissolva e deixe cozinhar até que não fique com água, mexendo de vez em quando para não pegar no fundo da panela

Ferva em uma panela, cerca de 5 copos (americano) de água junto com as passas

Em seguida, despeje a água fervendo dentro da vasilha com o farelo de trigo para quibe e reserve

Caso ache necessário, ferva água a mais e coloque uma quantidade que seja suficiente para o trigo absorver a água

Em outra vasilha, misture os ovos e a farinha de trigo até homogeneizar

Em seguida, acrescente ao farelo de trigo para quibe já molhado

Misture tudo até conseguir uma homogeneidade

Acrescente um pouco de azeite de oliva e continue misturando

Espalhe o creme cheese com uma espátula sobre a mistura, formando uma fina segunda camada

Em seguida, acrescente o restante da massa de forma a cobrir todo o restante

Prense levemente toda a massa com uma colher para dar liga

Enfeite com as azeitonas inteiras, pressionando

Leve ao forno preaquecido a 250° C e deixe por 25 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3928-quibe-de-forno-com-passas.html