KIBE DE FORNO

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de trigo para quibe

3 xícara (chá) água quente

1 tomate sem semente

1/2 cebola grande ou 1 pequena

2 dentes de alho

folhas de hortelã (aproximadamente 1/2 xícara)

2 colheres (sopa) salsinha

1/2 de colher (sopa) de sal

pitada de canela

pimenta-do-reino a gosto

azeite a gosto (usei aproximadamente 50 ml)

500 g de carne moída (usei patinho, mas pode ser qualquer carne)

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de molho na água quente e deixe descansar por 30 minutos

Pique miudinho ou use um processador para triturar todos os demais ingredientes (menos a carne)

Misture esse tempero que foi processado com a carne moída

Escorra bem o trigo

Junte o trigo com a carne e o tempero e misture bem

Unte um refratário com azeite espalhe o quibe e leve ao forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 35 minutos

Rende 6 porções bem generosas ou 8 “de restaurante”

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/5280-kibe-de-forno.html