

KIBE DELÍCIA DE RECHEIO

INGREDIENTES

300 g de trigo de kibe
2 tabletes de caldo de carne
500 ml de água fervendo
600 g de carne moída (patinho)
1/2 cebola média picada em cubinhos
manteiga para refogar a gosto
2 colheres (chá) de alho triturado e amassado
2 ovos
2 colheres (sopa) de azeite
sal a gosto
cominho a gosto
8 folhas hortelã
orégano a gosto
4 cabinhos de alecrim
6 folhas salsa
Recheio: 1/2 pote de requeijão
6 fatias grossas de queijo mussarela

RECHEIO

1/2 pote de requeijão
6 fatias grossas de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Ferva os 500 ml de água e coloque os 2 caldos de carne até dissolver por completo

Em um recipiente grande coloque o trigo de kibe e acrescente a água fervendo, já misturada ao caldo de carne; deixe esfriar naturalmente por cerca de 1 hora

Em uma panela média, coloque a manteiga ou fio de azeite, a cebola picadinha, 1 colher (chá) de alho e deixe dourar

Acrescente a carne moída, mexa bem para que ela fique soltinha

Acrescente sal, cominho e orégano a gosto; deixe a carne fritar em fogo médio, mexa sempre para dourar como um todo

Em outro recipiente bata os ovos com uma pitada de sal, 1 colher (chá) de alho triturado, 2 colheres (sopa) de azeite, um punhadinho de alecrim, salsa e hortelã picadinhos; reserve

Divida a carne moída em 3 partes; reserve 1/3 para o recheio

Os outros 2/3 misture ao trigo de quibe já frio e soltinho

Pegue a mistura de ovos com temperos e jogue aos poucos sobre a mistura do trigo de quibe e a carne moída; misture bem para pegar sabor em toda a mistura

Unte com azeite uma forma triangular média e coloque uma camada (1 dedo de espessura) da mistura de quibe de trigo e carne moída

Faça as beiradas (podem ser mais finas); use um garfo para pressionar a mistura na forma para dar firmeza, não esqueça de reservar uma parte para a cobertura

Coloque o requeijão sobre a primeira camada cobrindo por completo

Espalhe o 1/3 da carne moída reservada sobre o requeijão

Cubra com as fatias de queijo mussarela

Finalize com a camada de mistura de trigo de quibe e carne moída como cobertura

Asse por 60 minutos em forno a 180

Sirva com arroz branco ou tabule ou coalhada com hortelã

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10594-kibe-delicia-de-recheio.html>