

KIBE ASSADO DE ESPINAFRE COM AMÊNDOAS

INGREDIENTES

540 g de Carne Moída do Futuro (2 caixas)
270 g de trigo para kibe
3/4 de xícara de amêndoas cruas em lâminas
1/2 molho de folhas de hortelã finamente fatiadas
1 molho de folhas de espinafre
1 cebola roxa média em cubos pequenos
4 dentes de alho
1/2 colher (chá) de cominho em pó
1 colher (chá) de pimenta síria
1 colher (chá) de alho em pó
2 colheres (sopa) de azeite
1/2 xícara de cebolinha picadinha
suco de 1 limão
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cubra o trigo para kibe com água quente e deixe de molho por 30 minutos
Após o molho, escorra toda a água e esprema bem o trigo com um pano seco até que fique bem seco, reserve
Em uma frigideira em fogo médio, refogue em metade do azeite o alho e a cebola até começar a dourar
Tempere com o cominho, a pimenta síria, o sal e a pimenta
Quando a carne começar a secar, adicione as folhas de espinafre e o cheiro
Tampe a frigideira e desligue o fogo
Esse será o recheio do kibe, reserve
Em uma tigela, adicione o trigo para kibe, o segundo pacote de Carne Moída do Futuro, o hortelã
Misture bem até obter uma massa homogênea
Divida essa massa em duas partes e reserve
Pincele azeite em uma assadeira de 30x30 e cubra todo o fundo e as laterais com uma das metades da massa
Adicione o recheio de carne espinafre e amêndoas e feche o kibe com a outra metade da massa
Faça cortes longitudinais em toda a massa, já formando as fatias

<https://areceitadavez.com.br/receita/2064-kibe-assado-de-espinafre-com-amendoas.html>