

# 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>