

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 picadinho

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>