

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://receitaecozinha.com.br/receita/5280-kibe-de-forno.html>