QUIBE DE FORNO

INGREDIENTES

Recheio

600 g de patinho moído em temperatura ambiente

1 cebola

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de nozes picadas, ou castanha de preferência

3 colheres (sopa) de salsinha picada fino

1 colher (chá) de pimenta síria

sal e pimenta-do-reino moída na hora

Massa

600 g de patinho moído

1 e 1/2 xícara (chá) de trigo fino (para quibe)

1 cebola

raspas e caldo de 1 limão

1 e 1/2 xícara (chá) de folhas de hortelã

1 colher (chá) de pimenta síria

2 colheres (chá) de sal

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Preparo do recheio

Quando derreter, adicione a cebola, tempere com uma pitada de sal e refogue por 5 minutos até começar a dourar

Junte a carne moída e tempere com a pimenta síria, sal e pimenta

Deixe cozinhar por 4 minutos, mexendo de vez em quando para desmanchar os pedaços e dourar por igual

Desligue o fogo, misture a salsinha e as nozes picadas

Reserve numa tigela

Preparo da massa

Unte com azeite um refratário retangular de 30 cm x 24 cm (se preferir, utilize uma assadeira de borda alta)

Forre uma peneira com um pano de prato limpo, coloque o trigo e lave sob água corrente

Descasque, corte a cebola em pedaços grandes e transfira para o processador

Adicione a carne ao processador, metade do trigo lavado e bata por 1 minuto

Junte o restante do trigo e bata novamente até formar uma massa lisa – isso ajuda a ativar o colágeno da carne e impede que o quibe desmanche ao assar

Pare de bater e raspe a lateral do processador quantas vezes for necessário durante o processo para misturar bem os ingredientes

Com as mãos úmidas, espalhe metade da massa do quibe no refratário untado, pressionando delicadamente com as mãos até cobrir todo o fundo e formar uma base uniforme

Montagem

Com uma faca pequena, corte o quibe ainda cru na travessa formando losangos

Regue com 3 colheres (sopa) de azeite e leve ao forno por cerca de 25 minutos, até assar por igual e começar a descolar das bordas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1386-quibe-de-forno.html