

KIBE DE PEIXE RECHEADO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g farinha de kibe (250 g hidratada e 250 g crua)

1/2 kg de filé de merluza cozido (temperado)

300 g de camarão descascado e cozido

10 folhas de hortelã bem picadas

salsinha picada a gosto

coentro picado a gosto

cebolinha picada a gosto

3 dentes de alho picados

1 pacote (sopa) de cebola

1/2 cebola picada

óleo para fritar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Para hidratar o trigo ferva 500 ml de água com 1 cubo de caldo de carne.

Quando levantar fervura jogue sobre o trigo e aguarde até ele inchar (em média é o tempo da água esfriar) se necessário despreze o liquido que sobrar.

Coloque o filé de peixe na farinha de kibe, desfiando e misturando o peixe à farinha.

Acrescente a hortelã, a salsinha, o coentro, a cebolinha, a cebola, a sopa de cebola e o alho picados.

Misture bem até a massa ganhar consistência para enrolar.

Separe bolinhas de massa, abra e recheie com um camarão.

Enrole no formato do kibe.

Com o óleo bem quente é só fritar os kibes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17909-kibe-de-peixe-recheado-com-camarao.html>