

KIBE DE FORNO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

500 g carne moída (acém ou patinho)

250 g farinha para quibe

1 cebola grande

4 dentes de alo médios

1 maçã sem casca

Queijo parmesão ralado (médio) ou queijo meia cura, a gosto

Folhinhas de hortelã (quantidade a gosto)

Sal a gosto

Azeite extra virgem de boa qualidade

OPCIONAIS

1 colher (cafezinho) de pimenta calabresa / ou qualquer pimenta que preferir

Mais algumas folhinhas de hortelã picadinho

Cheiro verde picadinho

MODO DE PREPARO

Lave e coloque a farinha de kibe de molho durante pelo menos 1 hora.

Em um processador ou liquidificador coloque:

$\frac{3}{4}$ da cebola

$\frac{3}{4}$ da maçã

Os dentes de alho, as folhinhas de hortelã a gosto, pimenta e sal a gosto.

Bata até ficar homogêneo.

1/3 da cebola e da maçã que restaram, corte em cubinhos mínimos e reserve.

Misture tudo (com as mãos) na carne moída, amassando bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.

Escorra a farinha de Kibe apertando e espremendo bem para garantir que a farinha seja incorporada à carne unida, porém sem excesso de água.

Coloque os outros ingredientes opcionais (se houver).

Unte uma forma média com azeite.

Coloque toda a massa na forma espalhando e arrumando de maneira uniforme.

Faça cortes na massa, com uma faca, do tamanho que desejar servir após assado.

Regre com azeite nas laterais da forma e nos entremeados dos cortes.

Salpique as maças, a cebola e o queijo por cima da massa.

Cubra com papel alumínio e asse no forno médio (250 g aproximadamente) durante 20 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe corar por 10 minutos ou até o ponto que melhor lhe convier.

Essa massa fica leve e úmida, bem diferente daquelas dos kibes comuns.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18008-kibe-de-forno-maravilhoso.html>