

KIBE DE FORNO DO TCHELO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de trigo para kibe 500 g

2 kg de carne moída de sua preferência

1 cebola grande ralada

1/2 maço de hortelã

1 pimenta dedo de moça picadinha

2 colheres (sopa) de manteiga

caldo de 1 limão

sal a gosto

cheiro verde a gosto

RECHEIO:

Recheio: 3 tomates cortados em rodela finas

1 cebola grande cortada em rodela finas

300 g de mussarela fatiada

1 sachê de 400 g de catupiry, pode ser requeijão

azeite a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha, deixe o trigo de molho com água de véspera e no dia seguinte escorra toda água com auxílio de uma peneira.

Junte ao trigo, a carne moída, a cebola, o hortelã, a pimenta, a manteiga, o limão, o sal e o cheiro verde, e misture.

Separe a massa em duas partes, em uma assadeira espalhe a manteiga e depois despeje uma parte da massa.

Cubra com as rodela de tomate, em seguida as rodela de cebola, espalhe orégano e azeite em seguida, cubra com a mussarela e o catupiry.

Espalhe a outra parte da massa cobrindo todos os cantos, regue com mais azeite e espalhe manteiga.

Corte toda a massa em quadrados e leve para assar por aproximadamente 1 hora e 40 minutos na temperatura média.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22500-kibe-de-forno-do-tchelo.html>