QUIBE ASSADO DA CRIS RODRIGUES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 800 g de carne moída

500 g de trigo para quibe

2 cebolas picadinhas

folhas hortelã picadinho a gosto

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

cheiro verde a gosto

pimenta de cheiro a gosto

2 colheres (sopa) de azeite

RECHEIO:

Recheio:2 colheres de margarina

1 dente de alho

1 cebola pequena ralada

1 pimenta de cheiro a gosto

2 espigas de milho verde picada

sal a gosto

OUTROS RECHEIOS:

Outros recheios: 200 g de molho de tomate pronto

3 tomates cortados em rodelas

400 g de mussarela

requeijão cremoso a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Leve uma panela ao fogo com a margarina, adicione o alho e deixe dourar

Depois coloque a cebola e deixe cozinhar um pouco, adicione o milho verde sem colocar água, a pimenta de cheiro e o sal.

Deixe que refogue por uns 5 minutos ou até perceber que o milho esta amarelinho e cozido, reserve.

MASSA:

Massa:Deixe o trigo para quibe de molho por 3 horas, escorra muito bem e esprema o trigo para tirar a água.

Misture bem o trigo, a carne moída, a cebola, a pimenta do reino, o cheiro verde, a pimenta de cheiro, o sal e as folhas de hortelã.

Misture tudo, se preferir passe por um moedor ou processador antes de assar.

Coloque uma camada fina com metade da massa em uma forma untada com margarina e passe por cima do azeite de oliva.

MONTAGEM:

Montagem:Uma camada com metade da massa em uma forma untada com margarina, uma de molho de tomate, uma de mussarela, uma de tomate e assim sucessivamente, depois adicione o requeijão cremoso.

Após montar o quibe, leve para assar em forno preaquecido a 180° C até perceber que o quibe está assado, o tempo depende do tamanho da forma e a espessura da massa na forma deve ser aproximadamente uns 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23222-quibe-assado-da-cris-rodrigues.html