

KIBE ASSADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

250 g de trigo para kibe
500 g de carne moída
2 colheres (sopa) de cheiro-verde
2 dentes de alho
1 cebola
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
azeite a gosto
150 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Hidrate 250 g de trigo para kibe.

Misture com as mãos o trigo hidratado, a carne moída crua, o cheiro-verde, alho e cebola picados, sal e pimenta até formar uma massa homogênea.

Adicione 1 colher de sopa de azeite à massa e misture novamente.

Unte uma forma com azeite e espalhe metade da massa.

Faça uma camada de queijo mussarela por cima.

Espalhe a outra metade da massa e finalizar com azeite.

Leve ao forno por aproximadamente 50 minutos a 180° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25951-kibe-assado-com-queijo.html>