

KIBE DE FORNO DA NATHY

INGREDIENTES

400 g de trigo para quibe

3 copos de água

1 cebola roxa ralada

1 cebola normal ralada

3 dentes de alho amassados

10 folhas de hortelã picadinho

1 colher de cheiro-verde picadinho

Temperos a gosto: caldo de costela, sazón, sal, pimenta-do-reino, pimenta dedo-de-moça, azeite

250 g de queijo mussarela

1 pote de cream cheese catupiry

alho-poró

2 limões

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo para kibe em uma vasilha e cubra com a água (coloque a água apenas um pouquinho cobrindo o trigo, assim você não precisa enxugar o trigo).

Deixe de molho por 3 horas ou até a água secar.

Em um processador, coloque a cebola roxa, a cebola normal, alho, alho-poró, pimenta dedo-de-moça e bata até ficarem com aparência de ralados.

Misture a carne moída, os itens do processador, também os temperos a gosto, como sazón, sal, caldo de costela, pimenta-do-reino, orégano, salsa, cominho, tomilho, hortelã, noz-moscada, limão e azeite.

Amasse bem para que se misturem por igual na carne.

Junte o trigo (observe bem se o trigo está realmente seco, senão é necessário secá-lo) e misture bem mais, como se fosse sovar um pão, criando uma massa bem uniforme.

Experimente e corrija todo tipo de tempero necessário.

Pegue uma forma e unte com azeite.

Pegue a "massa" e faça o fundo da forma e das suas laterais.

Adicione o queijo mussarela, por cima o cream cheese e mais uma camada de mussarela.

Coloque outra camada de "massa" por cima, finalizando o quibe.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno alto por cerca de 40 a 50 minutos, depende do seu forno.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26505-kibe-de-forno-da-nathy.html>