

KIBE DE FORNO RECHEADO

INGREDIENTES

BASE:

Base:1 kg carne moída

1 xícara (chá) de trigo para kibe

1 pacote de creme de cebola

sal

RECHEIO:

Recheio:2 xícaras (chá) ricota

1 tomate picado

1/2 cebola picada

2 dentes de alho

1 colher (sopa) mostarda

azeite

sal

orégano

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo para kibe de molho em água bem quente e reserve.

Tempere a ricota com os dentes de alho ralados no ralo fino, azeite a gosto, mostarda, orégano e sal, reserve.

Escorra o trigo para kibe e tire o excesso de água, espremendo com as mãos.

Misture o trigo com a carne moída, o creme de cebola e o sal a gosto.

Em um refratário coloque uma camada da carne, uma camada de ricota, o tomate e cebola picados e, por fim, mais uma camada de carne.

Leve para assar em forno médio por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/29424-kibe-de-forno-recheado.html>