

# KIBE DE FORNO RECHEADO COM QUEIJO CREMOSO E MUSSARELA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:250 g de trigo para kibe  
500 ml de água quente  
500 g de carne moída  
3 colheres de azeite  
2 ovos  
3 colheres de farinha de trigo  
3 cebolas raladas ou trituradas  
5 dentes de alho bem cortados ou triturados  
1 xícara de cheiro verde bem picado  
1/2 xícara de hortelã bem picado  
pimenta do reino e sal a gosto  
azeite para pincelar

### RECHEIO:

Recheio:500 g de carne moída refogada ao seu gosto (eu faço com alho, cebola, pimenta do reino e sal)  
200 g de queijo cremoso tradicional ou light  
150 g de mussarela picada

## MODO DE PREPARO

Acrescente a água quente no trigo para kibe e deixe descansar por 30 minutos, em temperatura ambiente.

Após este tempo, misture bem o trigo pra kibe com todos os outros ingredientes da massa.

Divida a massa ao meio e use uma parte para forrar o fundo da travessa.

Acrescente a carne moída refogada e espalhe por cima, o queijo cremoso e a mussarela.

Finalize com o restante da massa e pincele azeite.

Cubra com papel alumínio e asse em forno médio para baixo, por cerca de 30 minutos.

Retire o papel e asse por mais 10 minutos ou até dourar.

Não assar demais para não ressecar.

Experimente servir espremendo algumas gotinhas de limão sobre o kibe, fica uma delícia.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29610-kibe-de-forno-recheado-com-queijo-cremoso-e-mussarela.html>