

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>