

KIBE DE FRANGO ASSADO

INGREDIENTES

1 pacote de trigo para kibe

1 kg de peito de frango

1 pote de requeijão

200 g de mussarela

2 tabletes de caldo de galinha

1 pacotinho de sazón vermelho

1 cebola de cabeça

salsa e cebolinha

(se quiser pode colocar 3 colheres de pimarola no frango para dar cor)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango já temperado com alho, sal e o caldo de galinha com um litro e meio de água.

Depois de cozido retire o frango e desfie.

Coloque o trigo para kibe na água de cozimento do frango em uma quantidade que cubra o trigo.

Deixe descansar por 30 minutos.

Com o trigo úmido(se ficar muito molhado esprema um pouco), vá misturando o requeijão, o cheiro verde, a cebola de cabeça e o sazón.

Corrija o sal, se necessário, coloque a mistura em um refratário de vidro e cubra com mussarela.

Leve ao forno até que doure por baixo e por cima.

O refratário de vidro é para que consiga ver quando dourar por baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30267-kibe-de-frango-assado.html>