KIBE ASSADO RECHEADO COM REQUEIJÃO E FAROFA

INGREDIENTES

4 xícaras de trigo para kibe

2 litros de água quente

1 kg de carne moída magra

1 cebola grande bem picada

5 dentes de alho amassados

4 maços de manjericão

1 maço de hortelã

15 colheres (sopa) de azeite

sal e pimenta à gosto

azeite para untar

RECHEIO:

2 copos de requeijão de búfala

200 g de mussarela em cubos

10 colheres de farofa pronta

MODO DE PREPARO

Antes de começar, deixe o kibe em uma vasilha com a água bem quente durante 15 a 20 minutinhos

Se puder, amasse com a mão o manjericão e a hortelã, antes de colocar, para intensificar ainda mais o aroma

Misture o kibe com os outros ingredientes e amasse tudo muito bem

Misture todo o conteúdo dos dois copos de requeijão de búfala com a farofa, até que você veja o requeijão tomando uma nova cor

Após ver a mistura ficar quase homogênea, adicione a mussarela em cubos bem pequenos e misture outra vez

Pegue um refratário de vidro e unte com azeite, espalhando bem

Pegue a mistura de recheio e espalhe em todo o kibe com uma colher, até cobrir tudo

Pré

Agora é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3051-kibe-assado-recheado-com-requeijao-e-farofa.html