

KIBE DE ABÓBORA COM RICOTA

INGREDIENTES

500 g trigo para kibe

800 ml de água morna quase para quente

600 g abóbora madura descascada e picada

2 cebolas grandes picadinhas

4 colheres bem cheias de margarina

600 ml de leite

1/2 xícara de chá de trigo ou amido de milho

400 g de ricota ralada ou amassada com um garfo

1/2 copo de requeijão cremoso

salsinha e cebolinha em boa quantidade

sal a gosto

hortelã a gosto

azeitonas verdes para decorar

3 colheres de chá de água

5 colheres de chá de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Hidrate o trigo para kibe com a água morna por aproximadamente 20 minutos.

Se notar que o trigo não absorveu toda a água esprema com as mãos descartando toda a água.

Cozinhe a abóbora no vapor ou com pouquíssima água.

Amasse com um garfo ou use um Mixer e reserve.

Em um vasilhame grande misture o trigo com o purê de abóbora, tempere com sal a gosto, um pouco da salsa e da cebolinha reservada e toda a hortelã.

Faça um risco na massa dividindo em 2 partes, reserve.

Doure a cebola na margarina em fogo baixo até ficar bem macia.

Acrescente 1/2 xícara de trigo e mexa rapidamente para não empelotar.

Vá acrescentando o leite aos poucos até formar um creme bem grosso.

Cozinhe esse creme por uns 10 minutos sempre mexendo. Desligue e deixe esfriar. Depois de frios junte a ricota, o requeijão, o restante da salsa e da cebolinha e mexa bem incorporando ao creme.

Unte com azeite ou margarina um refratário grande ou forma de alumínio.

Forre o fundo e as laterais com metade da massa reservada, junte o recheio reservado e cubra com o restante da

massa.

Faça riscos em cima da massa na forma de losangos e, em cada ponto onde o risco se cruzar coloque uma azeitona.

Em uma xícara misture a água com o azeite e uma pitada de sal, mexa bem e, com uma colher espalhe por cima do kibe. Asse em fogo médio por aproximadamente 30 minutos ou até verificar que por cima está bem sequinho.

Sirva quente ou frio. Deixando na geladeira para o dia seguinte é só aquecer uma porção por 10 segundos no micro-ondas que o creme derrete e fica delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31247-kibe-de-abobora-com-ricota.html>