

QUIBE ASSADO (MÃE)

INGREDIENTES

1 xícara de trigo para quibe (cobrir com água fervente e deixar de molho por 20 minutos)

1 cebola picadinha

2 dentes de alho amassadinhos

1/2 xícara de folhas de hortelã picadas

1/2 xícara de cheiro verde picado

1 tomate sem sementes picado

500 g de carne moída

1 cenoura ralada

3 colheres de sopa de azeite

sal, pimenta-do-reino e pimenta síria a gosto

Queijo minas, ricota, prato ou muçarela para rechear (opcional)

1 berinjela em cubinhos bem pequenos sem casca (opcional)

MODO DE PREPARO

Escorrer o trigo numa peneira apertando bem para tirar o máximo de água possível.

Misturar bem todos os ingredientes numa bacia grande.

Arrumar numa travessa untada com azeite e levar ao forno sem precisar cobrir por 50 minutos.

Se fizer com recheio de queijo, coloque metade da massa, o queijo e cubra com a outra metade da massa.

Se fizer com a berinjela deixar de molho em água e sal por 20 minutos. Escorrer, lavar bem, regar azeite e levar ao micro-ondas por 4 minutos. Quando usar a berinjela, usar 2 tomates na massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31373-quibe-assado-mae.html>