

QUIBE DE FORNO QUE SEMPRE DÁ CERTO

INGREDIENTES

1 kg carne moída recomendo patinho

250 gramas de trigo

2 cebolas médias picadas não precisa picar muito pequena

3 grandes dentes de alhos espremidos

1 maço de salsinha picada não precisa picar muito com talo e tudo

1 maço de hortelã picada picar idem a salsinha só que somente as folhas tirar o talo

meio copo de azeite de boa qualidade media copo de requeijão

meio copo de vinagre

suco de 3 limões

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

250 gramas de margarina gelada

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (menos o trigo e manteiga) dentro de um refratário bem grande, pode ser uma bacia plástica, misture tudo. Eu coloco a carne, a cebola, o alho, o hortelã e a salsinha e vou temperando com o vinagre, o suco do limão, sal etc. Eu provo mesmo cru para ver se devo colocar mais sal essas coisas

Enquanto isso, coloque no fogo um litro de água e quando ferver, jogue o trigo lá dentro, mais fácil que esperar e ele hidratar, cinco minutos fica molinho.

Deixe esfriar o trigo, lave em água corrente dentro de uma peneira e espreme o excesso da água.

Coloque o trigo dentro do refratário ou bacia, coloque a manteiga e misture tudo com as mãos. Vai ficar uma massa misturada.

Coloque em dois refratários de vidro, não precisa untar por causa da margarina e leve ao forno. Vai estar pronto quando começar a cheirar gostoso mais ou menos em 40 minutos.

É uma receita grande.

Pode acontecer de soltar um pouco de água por conta da carne, não se assuste, vai secar e ficar muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32461-quibe-de-forno-que-sempre-da-certo.html>