

QUIBE CRU MACAENCE

INGREDIENTES

1 kg de Patinho moído
2 cebolas picadas
1/2 kg de trigo para kibe
1 colher (sobremesa) de pimenta-do-reino
1 xícara de salsinha picada
1 xícara de hortelã picada
1 colher (sopa) de manteiga
Sal
1 tomate
1 pimentão
Maionese
Azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Lave muito bem o trigo, mas não deixe de molho.

Ferva água e escale o trigo. Lave o trigo em muitas águas, até a água ficar transparente. Esprema muito bem o trigo, para eliminar toda a água. Misture todos os ingredientes. Com a mão molhada, misture tudo, até ficar uma massa uniforme e não distinguir mais os ingredientes. É necessário misturar e remisturar muitas vezes, para que a massa fique homogênea. Em uma travessa, com ajuda de uma colher, acomode o kibe, em seguida passe uma película de maionese por cima do kibe e por último o tomate o pimentão e a cebola picados.

regue azeite e sal a gosto.

Sirva o kibe cru com pão sírio ou pão francês cortado em rodela, decore com folhas de hortelã.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32855-quibe-cru-macaence.html>