

KIBE DO GALO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 copo de requeijão catupiry

1 linguiça calabresa Sadia (picar e bater no liquidificador com um pouco de azeite)

Queijo picado, mineiro curado ou mussarela, provolone, azeitona sem caroço ou outro recheio a gosto)

Cheiro verde picadinho, com um pouco de cebola bem picada

Tudo misturado

MODO DE PREPARO

Lavar o trigo (trocar a água 3 vezes) para tirar a casca que fica em cima d'água.

Colocar o trigo de molho por cerca de 30 minutos (sempre coberto com água, o trigo incha).

Escorrer a água em uma peneira grande e espremer bem a massa.

Colocar todos os ingredientes numa vasilha e amassar bem para que fique uma massa bem homogênea.

Untar um pirex com manteiga ou azeite.

Colocar a metade da massa forrando o fundo do pirex.

Colocar o recheio e cobrir com o restante da massa.

Cortar por cima em losangos com faca bem afiada (não precisa afundar o corte).

Fazer furos com o dedo no meio dos losangos e colocar um pouco de manteiga nos furos.

Leve ao forno a 180°C por 40 a 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35261-kibe-do-galo.html>