

KIBÃO À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

2 kg de massa pronta para kibe
500 g carne moída
1 tomate grande cortado em fatias bem finas
1 xícara de hortelã picado
100 g mussarela em fatias
100 g de queijo catupiry
1 envelope de sopa de cebola (60 g)
50 g de azeitonas sem caroço picada
Azeite de oliva para untar

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída, a sopa de cebola e o hortelã e reserve.
Espalhe a massa para kibe de forma uniforme, sem falhas em um plástico de 50 x 50 cm.
Distribua as fatias de tomate e as azeitonas picadas sobre a massa aberta.
Cubra com fatias de mussarela.
Distribua a carne moída reservada de forma uniforme.
Acrescente o catupiry sobre a carne moída.
Enrole tudo como um rocambole com o auxílio do plástico.
Após formar o rocambole tire o plástico, unte com azeite e cubra com papel alumínio.
Asse em forno a 280º C por 30 minutos.
Tire o papel alumínio e deixe dourar por mais 10 minutos.
Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38856-kibao-a-moda-kukalucas.html>