

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>