

QUIBE COM MOLHO DE PEPINO E PURÊ DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 kg de trigo para quibe
1 kg de carne bem moída (ou bem processada)
2 cebolas médias bem raladas
8 dentes de alho
2 colheres de sopa de hortelã da folha miúda (fresca) bem picadinha
500 g de suan de porco (pode ser costelinha suína em pedaços pequenos)
3 xícaras de arroz agulhinha (6 xícaras de água)
1 colher de sopa de gordura de porco (faz toda a diferença)
1 folha de louro
1 kg de mandioquinha (batata baroa)
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 xícara de chá de leite
1 pepino médio (fresco)
suco de 2 limões
½ copo de de água gelada
2 colheres de sopa de azeite de oliva (extra virgem)
1 pitada de pimenta do reino torrada e moída
sal a gosto

MODO DE PREPARO

QUIBE

Lave bem o trigo e deixe de molho por 6 horas.

Escorra bem e reserve.

Tempere a carne com 1 cebola ralada, 3 dentes de alho, sal e a hortelã.

Reserve por duas horas para pegar o tempero.

Misture o trigo com 500 g da carne já temperada (para dar liga).

Unte levemente uma forma de alumínio ou refratária com margarina.

Forre a fôrma com a metade da mistura do trigo/carne.

Refogue o restante da carne moída levemente (para não perder a umidade da carne).

Espalhe o refogado na fôrma e cubra com a outra metade da mistura.

Leve ao forno médio por 40 minutos, (o tempo depende do fogão).

Espere ficar frio e corte em cubos.

ARROZ COM SUAN:

Arroz com Suan: Tempere o Suam ou costelinha com 3 dentes de alho (pasta), 1/2 cebola ralada e 1 folha de louro, sal a gosto e 1 colher se sopa de banha de porco.

Refogue o Suan ou costelinha.

Mexa até dourar.

Junte o arroz (já lavado e escorrido e refogue mais um pouco).

Junte a água e deixe cozinhar.

Pode ser preciso um pouco mais de água quando o arroz estiver secando.

PURÊ DE MANDIOQUINHA:

Purê de Mandioquinha: Cozinhe a mandioquinha na água e um pouco de sal, tire a casca.

Passe no espremedor de batata.

Coloque numa panela antiaderente.

Junte a manteiga, sal a gosto e a xícara de leite, misture bem.

Leve ao fogo baixo sempre mexendo até atingir o ponto de purê.

MOLHO DE PEPINO:

Molho de Pepino: Descasque e pique o pepino bem miudinho.

Coloque numa tigelinha (marinex ou louça).

Junte meia cebola ralada, 2 dentes de alho bem picadinhos.

Cubra com o suco de 2 limões

Coque as 2 colheres de azeite, uma pitada de pimenta-do-reino e sal a gosto.

Em seguida coloque ½ copo com água gelada.

Misture para ficar homogêneo.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do Prato: O molho de pepino deve ser colocado em cima do quibe na hora de servir.

Quanto a montagem do prato e o acompanhamento (arroz e purê).

Use sua imaginação e criatividade.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41508-quiabe-com-molho-de-pepino-e-pure-de-mandioquinha.html>