

QUIBE DE FORNO DIFERENTE

INGREDIENTES

1/2 kilo de farinha de kibe

2 calabresas cozidas até que fiquem macias e fáceis para bater no liquidificador

1 tomate

1 cebola

1 pitada de canela em pó

sal

hortelã, algumas folhar cortadinhas

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe a farinha de quibe de molho por uns 15 minutos, para absorver mais rapidamente coloque água morna.

Após isso retire toda água, a farinha deve ficar bem sequinha.

Misture em um refratário a farinha, a canela, o sal, as folhas de hortelã.

No liquidificador coloque a calabresa sem pele cortada grosseiramente, o tomate, a cebola e reserve.

Em um refratário passe azeite e faça uma camada com a farinha do quibe, após o recheio, em seguida outra camada da farinha do quibe, regue com azeite e leve ao forno por uns 15 a 20 minutos.

Retire do forno e decore com folhas de hortelã.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42485-quibe-de-forno-diferente.html>