QUIBE DE PEIXE DE FORNO

INGREDIENTES

500 g de pescada limpa
½ xícara (chá) de coentro picado
1 xícara (chá) de trigo pra quibe
½ xícara (chá) de água
3 colheres (sopa) de azeite
½ xícara (chá) de nozes picadas
1 pitada de açúcar
Sal e pimenta-síria a gosto
2 cebolas
5 colheres (sopa) de azeite
Raspas de 1 laranja pequena
Raspas de 1 limão
Gomos de limão para acompanhar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Pique bem os filés de peixe com uma faca. Reserve.

Corte a cebola em fatias bem finas, para formar meias-luas. Leve uma frigideira em fogo baixo.

Regue com 1 colher de sopa de azeite.

Junte a cebola e tempere com uma pitada de sal e outra de açúcar. Deixe cozinhar por 15 minutos, mexendo de vez em quando, até a cebola caramelizar.

Forre um escurador com um pano de prato limpo, coloque o trigo dentro, lave sob água corrente e esprema bem, torcendo o pano de prato.

Coloque o trigo em uma tigela. Junte o peixe, a água, as raspas de limão e laranja, as nozes e a cebola dourada.

Tempere com sal e pimenta síria.

Misture tudo.

Unte uma forma refratária com 1 colher de sopa de azeite. Cubra o fundo da forma com a massa do quibe, aperte.

Alise a superfície da massa com a mão molhada.

Nesse ponto já se pode comer como quibe crú.

Corte o quibe desenhando losangos.

Regue a massa com 3 colheres de sopa de azeite.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar por 30 minutos.

Sirva o quibe frio ou quente, acompanhado de gomos de limão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42584-quibe-de-peixe-de-forno.html>