QUIBE DE FORNO RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de trigo para quibe

500 ml de água fervendo

3 dentes de alho

4 tabletes de caldo de carne

250 g de carne moída, moída 2 vezes (patinho ou acém - de preferencia ao acém)

1 cebola das grandonas (ou 2 médias) picadinhas

3 tomates vermelhos picadinho com tudo (tire a pele para fazer umas rosas como decoração)

1/2 xícara (chá) hortela fresca picadinha

1/2 xícara (chá) cheiro verde picadinho

sal

pimenta síria a gosto (leva canela em pó esta pimenta)

250 g de Hellmann's (1 vidro de maionese)

RECHEIO:

Recheio: 1 copos requeijão cremoso de copo (temperado em casa com cheiro verde e orégano a gosto) ou catupiry a gosto)

200 g de presunto picadinho

250 g de mussarela picadinha

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de molho em água quente temperada com dentes de alho crus e os caldos de carne dissolvidos, deixe de molho só 1 hora. Ela irá chupar todo o liquido, não será preciso espremer nada em pano (bem pratico).

Enquanto isso, pique os ingredientes da lista.

Comece fazendo uma massa de quibe comum.

No trigo temperado hidratado, acrescente a carne moída, a cebola picadinha, o sal, a pimenta-síria e os verdes picados (hortelã e cheiro-verde).

Na massa pronta, sem tomates ainda, já temperadinha, então você acrescenta a maionese.

Coloque o tomate agora depois da maionese, para não ficar espremendo ele. A massa ganhou tanta umidade com a maionese, ficou esbranquiçada, que agora dá para mexer de colher.

Como tem maionese na massa, não precisa untar o refratário, é só espalhar com a colher, metade da massa de

quibe.

Alise a superfície da 1ª camada com as costas da colher.

Coloque junto a mussarela e o presunto.

Requeijão de copo ou catupiry (já comi com os 2 e não faz muita diferença no sabor), por isso pode usar requeijão mesmo nesta receita para baratear.

Espalhe as colheradas o requeijão de copo em cima dos frios.

Então nivele o requeijão de copo com as costas da colher, sobre os frios, ficará com esta cara.

Cubra com o que sobrou de massa de quibe.

Nivele a superfície.

O refratário médio ficará quase cheio em cima.

Nascerá do forno, quadrados tamanho lasanha.

Pode riscar a superfície em quadrados antes de levar ao forno.

Refratário médio - quase cheio - esse você assa dentro de outro tabuleiro por 1 hora, porque pode borbulhar o recheio e pingar dos lados (pode acontecer ou não).

Refratário grande - a mesma receita - ele ficará mais baixinho, e renderá mais quadrados, no entanto dispensa o tabuleiro embaixo, porque altura dele não deixará pingar nada dentro do forno.

Sem refratário e mais baixinho com 40 minutos de forno já está bonito e dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44948-quibe-de-forno-recheado-com-presunto-e-queijo.html