

QUIBE À BRASILEIRA ASSADO E RECHEADO COM CARNE E CATUPIRY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 gramas de carne moída (patinho)

250 gramas de trigo para quibe

1 cebola bem grande picada miudinha

5 dentes de alho picados ou amassados

Agi-Sal à gosto

Cominho ou pimenta do reino branca à gosto

3 colheres (sopa) de margarina

Salsinha a gosto

RECHEIO:

Recheio: 500 gramas de carne moída (patinho)

1/2 cebola grande picada miudinha

2 dentes de alho massados

1 ou 2 caldos de carne sazón (para quem prefere com menos sal coloque só 1)

Salsinha à gosto

Pimenta-do-reino branca a gosto

1 sachê de catupiry

COBERTURA:

Cobertura: Azeite de boa qualidade

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Lave o trigo para quibe e deixe de molho por 30 minutos.

Depois disso coloque o trigo em um recipiente maior.

espremendo-o, mas não muito para que fique úmido.

Junte a carne moída crua, a cebola, o alho, a salsinha, a margarina, o ajisal (um sal que confere maior sabor aos alimentos e que é vendido em supermercados) e a pimenta ou cominho. Misture tudo muito bem e prove o sal, agora sove a massa, pois o segredo é sovar muito como se estivesse fazendo pão, assim o quibe ficará mais saboroso e não quebrará.

Separe essa massa em duas partes e com uma forre o fundo de uma forma untada com margarina, reservando a outra.

RECHEIO:

Recheio:Refogue a carne com um fio de azeite, depois que estiver cozida e parar de soltar água coloque a cebola e o alho cozinhando até murcharem, após vá colocando os demais ingredientes em fogo baixo para não ficar seca a carne, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque por cima da primeira metade da massa que já está forrando a forma a carne moída refogada.

Espalhe o catupiry.

Agora esta etapa requer um pouco de cuidado:

Divida o restante da massa em duas partes e abra a primeira parte em um pedaço de plástico filme ou papel alumínio grande o suficiente para ficar do tamanho da metade de sua forma. Deite delicadamente a metade da massa com o papel alumínio ou plástico pvc em cima do recheio de forma que fique o papel alumínio por cima e a massa cubra metade do recheio. Feito isso, retire o papel alumínio de cima e proceda da mesma forma com a outra parte da massa para cobrir o quibe inteiro.

Aperte com as mãos e faça riscos com faca como um xadrez em cima.

Por fim regue com azeite, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45977-quibe-a-brasileira-assado-e-recheado-com-carne-e-catupiry.html>