

# QUIBE DE FORNO CREMOSO

## INGREDIENTES

### PARA O QUIBE:

Para o quibe: 500 g de carne moída

500 g de trigo para quibe que deve ficar 1 hora de molho em água fria

2 cebolas bem picadas (ou raladas)

5 dentes de alho amassados

1 pacote de creme de cebola

1 colher de sopa de salsinha bem picada

2 colheres de sopa de hortelã bem picada

Pimenta-do-reino a gosto

Algumas gotas de molho de pimenta

Sal a gosto

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 copo de requeijão (250 ml) de consistência firme

1 caixa de creme de leite (200 ml)

2 tomates médios

Orégano a gosto

1 colher de sopa de queijo parmesão

### PARA FINALIZAR:

Para finalizar: 1 colher de sopa de margarina

Folhas de hortelã

## MODO DE PREPARO

### PARA O QUIBE:

Para o quibe: Escorra bem a água do trigo.

Junte todos os outros ingredientes em uma vasilha grande misturando todos muito bem.

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Corte o tomate em cubinhos. Retire as sementes.

Misture com todos os outros ingredientes.

#### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário grande, coloque metade do quibe. Aperte bem a mistura para que fique firme.

Coloque todo o recheio.

Cubra com a outra metade do quibe.

Derreta levemente a margarina (15 a 20 segundos são suficientes) e espalhe por cima do quibe com uma faca.

Leve ao forno a 220°C por cerca de 40 a 50 minutos.

Decore com folhas de hortelã ou tomate cereja.

Se desejar, esprema um pouco de limão antes de comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46204-quibe-de-forno-cremoso.html>