

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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