

# QUIBE IMPERIAL

## INGREDIENTES

250 g de de trigo para quibe

Água filtrada o suficiente para cobrir um dedo acima da farinha de trigo

2 cenouras médias

hortelã a gosto

alho a gosto

sal a gosto

azeite a gosto

1 cebola média cortada em pedacinhos bem pequenos

1/2 kg de patinho moído

2 colheres rasas de sopa de caldo pronto knorr, sabor carne

1 colher de café de pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha alta que possua tampa vamos fazer uma mistura dos ingredientes nas seguintes etapas:

Coloque o trigo na vasilha, coloque a água com uma medida de um dedo acima do trigo para ficar de molho por duas horas, não coloque mais do que isso de água, pois não vamos jogar a água fora, e sim aproveitar tudo na mistura.

Rale a cenoura no ralo mais grosso do ralador dentro da mistura.

Coloque numa vasilha para fazer temperos, a hortelã, o alho, o sal e a pimenta até ficar um tempero homogêneo e cheiroso.

Use deste tempero, não mais que 2 colheres de sopa cheia.

Coloque a cebola picada, o tempero knorr bem espalhado,

Misture a carne e faça movimentos com os dedos como se fosse uma batedeira de bolo para ficar bastante homogêneo e deixe descansar por mais 40 minutos na geladeira para agregar o tempero.

Ligue o fogo na temperatura de 250°C para aquecer o fogo enquanto você arruma no tabuleiro forrado com papel manteiga a mistura compactando bem para ficar bem bonito.

Faça sulcos diagonais e regue com azeite de rótulo vermelho e depois decore com folhas de hortelã deixando no forno por 40 minutos na temperatura de 200°C.

Abra o forno e deixe a porta entreaberta para que esfrie lentamente e depois coloque um raminho de hortelã para decorar.

Sirva puro pois a receita já possui: o carboidrato, a proteína e a vitamina seguida do azeite, que pode também, ser servido o de rótulo verde, na hora de comer. E bom apetite! Aprecie com vinho tinto seco.

Esta receita é de família!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47250-quibe-imperial.html>