QUIBE DE ABÓBORA DE FORNO

INGREDIENTES

150 g de trigo para kibe

300 ml de água

½ cebola picada

½ xícara de salsinha picada

½ xícara de hortelã picada

300 g de abóbora cozida

200 g de mussarela ralada

150 g de bacon picado em cubinhos

1 cenoura grande ralada

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

sal, oregano e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho na água por uma hora. Depois, escorra bem. Amasse a abóbora (já cozida) fazendo um purê e coloque o sal e a pimenta. Junte a cebola, o hortelã, a salsinha e o trigo e amasse bem até formar uma massa. Se a massa estiver muito mole adicione um pouco de farinha de rosca, para a massa ficar mais firme. Frite o bacon na sua propria gordura e reserve. Coloque metade da massa em uma assadeira utada. Espalhe a cenoura ralada, a ervilha, o milho, o bacon, a mussarela ralada e o oregano e cubra com o restante da massa. Leve ao forno por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52612-quibe-de-abobora-de-forno.html