

Kibe de forno recheado

De [Talita](#)

(4.50/5 - 208 votos)

O problema da maioria dos kibes de forno é que quase sempre saem do forno secos e só de esperar 10 minutinhos em cima da mesa ressecam ainda mais.

Se quer provar o kibe de forno mais gostoso de sua vida, experimente essa receita. Já no início do preparo você nota a diferença, o molho do trigo é temperado e vai pouquíssima água.

A massa é bem temperada e o sabor de maionese desaparece.

Você come um kibe úmido, delicioso, recheado com queijo e requeijão que borbulham no forno.



Tipo de receita: Prato Principal
Número de doses: 12 porções
Tempo de Preparação: 20 Minutos
Tempo de Cozedura: 30 Minutos
Pronto em: 50 Minutos
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

500 ml de água fervendo
3 dentes de [alho](#) amassados
4 tabletes de caldo de carne
250 gr de trigo para kibe
700 gr de carne moída
2 [cebolas](#) picadas
3/4 de xícara de [hortelã](#) fresca picada
1/2 xícara de [cebolinha](#) e salsinha picadas
250 gr de maionese
[Pimenta](#) síria
Sal
4 tomates picados

Recheio:

250 gr de queijo mussarela
200 gr de requeijão cremoso

Preparação:

Passo 1: Dissolva na água fervendo os tabletes de caldo de carne e junte o trigo e o alho amassado. Deixe de molho por 1 hora.

Passo 2: Em uma bacia grande, misture a carne, as cebolas, hortelã, cebolinha, salsinha, maionese, sal, pimenta e o trigo que foi posto de molho e já absorveu toda a água.

Passo 3: Acrescente o tomate e misture sem espreme-los.

Em um refratário alto sem untar, coloque de da massa e nivele com as costas de uma colher, acrescente o recheio e o restante da massa.

Passo 4: Coloque o refratário sobre uma forma maior (isso evitará que o fundo doure mais depressa e se o recheio vazar, seu forno ficará intacto) e asse em forno pré-aquecido 180°C por aproximadamente 1 hora.

Não ultrapasse demais esse limite para não secar o kibe.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/kibe-de-forno-recheado-fid-631740>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017
Mkmouse