



Quibe assado

www.receitasdafia.com/receitas/quibe-assado

Aprenda passo a passo como fazer essa maravilha do mundo árabe.

Quibe assado for type unknown

 50 min

 8 porções

Ingredientes

- 500 gramas de [carne moída](#)
- 250 gramas de trigo para Quibe
- 1 Cebola
- 3 dentes de alho
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de salsinha
- 3 colheres (sopa) de margarina

Modo de Preparo

1. Lavar o trigo para quibe e deixá-lo de molho em água quente por 30 minutos.
2. Depois disso coloque o trigo em outra vasilha maior, espremendo-o com a mão para tirar o excesso de água (não precisa apertar muito, pode deixar o trigo um pouco úmido ainda).
3. Junte a carne moída, a cebola, o alho picado, a salsinha e o sal.
4. Agora trabalhe, ou amasse bem essa mistura, pois dizem os libaneses, que o grande segredo do quibe é trabalhar bem essa massa, para que o quibe fique mais gostoso e dê certo.
5. Junte metade da margarina e amasse mais um pouco.
6. Coloque o quibe numa forma média que vá ao forno e por cima coloque pedacinhos do restante da margarina bem distribuídos.
7. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno para assar por 1 hora à 180°C.
8. Retire o papel alumínio e deixe mais 10 minutinhos com o fogo bem alto para dourar.

DICAS

1. Não use uma carne com muita gordura, prefira patinho ou coxão-mole.
2. Você pode usar azeite, pimentas e hortelã para dar mais sabor ao quibe.
3. Se preferir você também pode rechear com queijo ou requeijão (metade da massa, recheio, restante da massa).