



RECEITAS DA FIA

Quibe assado com recheio de requeijão

www.receitasdafia.com/receitas/quibe-assado-com-recheio-de-requeijao

Aprenda a preparar essa receita de Quibe assado recheado,
muito delicioso!

Quibe assado com recheio de requeijão

 50 min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 500 gramas de carne moída
- 300 gramas de trigo para quibe
- 400 ml de água
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 pote de requeijão
- 200 gramas de muçarela
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates grandes picados
- sal, orégano e pimenta
- Hortelã e cheiro verde
- azeite para finalizar

Modo de Preparo

MASSA

1. Dissolva o caldo de carne na água e hidrate o trigo, deixe descansar por 30 minutos.
2. Escorra o trigo com ajuda de uma peneira.
3. Misture o trigo já escorrido com a carne moída, tempere com sal e pimenta, se quiser acrescente hortelã ou cheiro verde picado.
4. Forre o fundo da travessa com uma parte da massa do quibe.

RECHEIO

1. Misture a cebola picada, tomate, pitada de orégano e o requeijão.
2. Coloque o recheio em cima da massa de quibe e cubra com muçarela.
3. Coloque o restante da massa do quibe, risque com a faca alguns quadradinhos e regue com azeite.
4. Leve ao forno pré-aquecido 180° C por mais ou menos 25 minutos.
5. Está pronto!