RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

KIBE DE CARNE

Dificuldade

Fácil

Preparo

1 hora

Rendimento

4 porções

INGREDIENTES

250g de trigo para kibe 300g de carne moída 2 colheres de sopa de manteiga 1 cebola média picada em cubos pequenos 1 colher de café de alho amassado hortelã, pimenta moída na hora e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Para começar você vai colocar de molho em água o trigo para kibe. A água deve cobrir todo o trigo. Deixe hidratando por no mínimo 1h. Depois de hidratado, descarte a água, lave bem e escorra completamente a água. Com o trigo já seco misture a carne moída, a manteiga, a cebola, o alho, o hortelã, a pimenta e o sal até ficar uniforme. O hortelã é um ingrediente essencial para dar o sabor do kibe. Caso não goste, substitua por salsa. Com a massa bem misturada ou você vai abrir a massa em um refratário untado ou então molda-los colocando também em tabuleiro untado. Caso opte por fazer em uma travessa, pincele a massa com um pouco de manteiga, assim ele fica bem molhadinho. Asse em forno em temperatura média por 40 min de forno caso faça em uma travessa e 25 a 30 minutos se fizer no formato bolinho.