



Quibe vegetariano

Tempo de Preparo:

🕒 00:25

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

Para o recheio:

- ½ maço de hortelã picado
- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- Sal

Para o quibe:

- 1 ½ xícara (chá) de trigo para quibe (180 g)
- 2 berinjelas (510 g)
- 1 cebola pequena picada (100 g)
- Dois terços de xícara (chá) de nozes picadas (80 g)
- ½ colher (sopa) de sal
- ½ colher (chá) de cominho
- ¼ de colher (chá) de pimenta síria
- 2 colheres (sopa) de azeite (20 ml)

Modo de Preparo

Recheio: Misture bem a hortelã e o Creme de Ricota Tirolez. Tempere com o sal e mexa bem. Reserve.

Quibe: Lave o trigo e escorra. Aqueça 4 xícaras (chá) de água (700 ml) e despeje sobre o trigo. Deixe de molho por 30 minutos, coberto com filme plástico.

Lave as berinjelas e faça furos por toda a superfície.

Coloque-as em um prato e leve-as ao micro-ondas em potência média por 16 minutos, abrindo a cada 4 minutos para verificar se já estão cozidas.

Escorra a água do trigo e aperte-o bem em uma peneira para retirar o líquido.

Abra as berinjelas e, com o auxílio de uma colher, retire toda a polpa. Bata a polpa no liquidificador até que os pedaços se desfaçam (cerca de 3 minutos).

Em uma tigela, misture a berinjela, a cebola, as nozes, o trigo, o sal, o cominho e a pimenta síria.

Mexa bem com as mãos até que todos os ingredientes estejam bem envolvidos.

Montagem: Com uma colher (sopa) do azeite, unte uma forma de 27 x 13 cm.

Cubra o fundo da forma com metade da massa de berinjela e alise a superfície com as mãos.

A seguir, espalhe o creme de ricota e hortelã e cubra com a massa restante. Pressione e alise a superfície.

Faça cortes superficiais horizontais e verticais para marcar o quibe e regue-o com o restante do azeite.

Asse por cerca de 40 minutos.