



Quibe de abóbora



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Trigo para quibe	1 xícara (chá)	130 g
Água fervente	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Abóbora japonesa (em cubos grandes)	3 xícaras (chá)	360 g
Água	5 xícaras (chá)	1 l
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Hortelã (picada)	3 colheres (sopa)	10,5 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Cebolinha (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g
Canela (em pó)	Meia colher (chá)	1,25 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	2 colheres (chá)	10 g
Sal	3 pitadas	1,6 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl grande, coloque o trigo, a água, cubra com plástico-filme e deixe hidratar por 1 hora, ou até que absorva toda a água. Escorra e esprema em uma peneira fina para tirar o excesso de líquido. Reserve.
- 2.** Enquanto isso, em uma panela média, coloque a abóbora, cubra com água e leve ao fogo alto para ferver. Cozinhe por 15 minutos, ou até que fique bem macia. Retire do fogo, escorra toda a água e amasse a abóbora até formar um purê rústico.
- 3.** Transfira para outro bowl grande, junte a cebola, a hortelã, a salsa, a cebolinha, a pimenta-do-reino, a canela, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e o trigo reservado.
- 4.** Em uma GN ½, previamente untada com metade do Azeite TERRANO™, disponha a massa, pressionando levemente. Espalhe Azeite TERRANO™ restante pela superfície e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar a superfície.
- 5.** Retire do forno e sirva em seguida.