



Quibe assado



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|-------------------|-------------|
| Trigo para quibe | 1 xícara (chá) | 130 g |
| Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal Terrano® - Sabor Carne | 3 xícaras (chá) | 192 g |
| Água gelada | 2 xícaras (chá) | 400 ml |
| Cebola (picada) | Meia xícara (chá) | 60 g |
| Alho (picado) | 2 dentes | 6 g |
| Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO® | 2 colheres (sopa) | 30 ml |
| Sal | Meia colher (chá) | 2,5 g |
| Pimenta-do-reino preta (moída) | 2 pitadas | 0,4 g |
| Hortelã (picada) | 2 colheres (sopa) | 12 g |

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o trigo para quibe e regue com água fria até cobrir (aproximadamente 500 ml). Deixe hidratar por 1 hora e escorra.

2. No mesmo bowl, junte o Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO® e a água. Misture vigorosamente por 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea com textura adequada para moldar. Acrescente a cebola, o alho, o Azeite TERRANO®, o sal, a pimenta-do-reino e a hortelã, e misture.

3. Transfira para uma GN ½, previamente untada, e, com o auxílio de uma faca, faça losangos na superfície. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos.

4. Retire o papel-alumínio e volte ao forno por 15 minutos, ou até que a superfície esteja dourada. Retire do forno e sirva em seguida.