

04/02/12

QUIBE DE ABÓBORA E ESPINAFRE

Ingredientes

1 xícara (chá) de trigo para quibe
2 xícaras (chá) de abóbora cozida e amassada
Suco de 1 limão
1 colher (chá) de sal
1 cebola ralada
1 colher (café) de canela em pó
1 colher (sopa) de azeite de oliva
Hortelã fresca picada a gosto
Salsa picada a gosto

Recheio

200g de ricota
1 xícara (chá) de espinafre cozido, espremido e picado
1 pitada de noz moscada

Para pincelar

1 colher (chá) de molho inglês
1 colher (chá) de azeite de oliva

Modo de Preparo

Quibe

Coloque o trigo para quibe de molho em 2 xícaras (chá) de água e deixe por 30 minutos. Escorra bem e misture com o restante dos ingredientes.

Recheio

Amasse a ricota e misture com espinafre e a noz moscada.

Montagem

Em um refratário, coloque metade da massa de abóbora, espalhe o recheio e, por cima, coloque o restante da massa de abóbora. Pincele com o molho inglês misturado com o azeite e faça desenho com a ponta de uma faca. Leve ao forno médio (180°C) por cerca de 35 minutos.

