

Quibe de abóbora com queijo

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Bloom consultoria

Tipo: Receita

Validade

Categoria: Assados

Congelado: 90 dias

Criação: 02/06/2022

Refrigerado: 7 dias

Última Atualização: 02/06/2022

Ambiente: 1 dias

 **Rendimento:** 1,7 Quilo(s)

 **Tempo de preparo:** 100 minutos

Composição

Modo de preparo

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto
Trigo para kibe	2(Xícara de chá)	280 g	280 g
Abóbora cabotian	-	600 g	600 g
Cebola	0,5(Unidade)	100 g	164 g
Alho	2(Dente)	6 g	6 g
Sal	2(Colher de chá)	8 g	8 g
pimenta síria	-	4 g	4 g
Hortelã	-	50 g	68 g
Salsa	0,5(Xícara de chá (picada))	40 g	51 g
Queijo Minas Frescal Xandô	1(Unidade)	300 g	300 g
Amêndoa	-	150 g	271 g
Azeite de oliva	-	10 ml	10 ml

Etapas

1. Lavar bem o trigo para quibe em água corrente, colocar em uma tigela, cobrir com 4 xícaras (chá) de água fria e deixar hidratar por 1 hora.

2. Descascar a abóbora, colocar em uma panela com um pouco de água e levar para cozinhar até ficar macia. Retirar do fogo e amassar até formar um purê.

3. Amassar o alho, ralar a cebola, picar a salsa e a hortelã e misturar à abóbora. Temperar com sal e pimenta síria. Reservar.

4. Escorrer o trigo para quibe e espremer com as mãos para retirar o excesso de água. Juntar à abóbora e misturar até ficar homogêneo.

5. Untar uma assadeira com metade do azeite e espalhar a metade da mistura de abóbora. Cobrir com o Queijo Minas Frescal Xandô cortado em cubinhos, distribuir o restante da massa de abóbora.

6. Com auxílio de uma faca, fazer uma marcação na superfície do quibe, distribuir as amêndoas e regar com o restante do azeite. Levar ao forno médio (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até ficar dourado.

7. Cortar os pedaços e servir com limão.

Porções

Nome	Esta receita faz
Quilo (Kg)	1,7 Quilo (s)
Gramas (g)	1.700 Grama (s)
Porção (250.0g)	6,8 Porção (s)

Nome do responsável: _____

Assinatura: _____