

Aposto que você nunca viu nada igual! Pense em um prato com uma dupla receita?!

O Quibe Escondidinho é criatividade pura!

A intenção era fazer um quibe de forno tradicional... mas, porque não com um purê de mandioca por cima?

O resultado é incrível e uma refeição saborosíssima. Experimente!



Vamos à receita?

QUIBE ESCONDIDINHO

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Refeições Rápidas

Tempo de Preparo: 20 mins

Tempo de Cozimento: 40 mins

Tempo Total: 1 hora

Rendimento: Serve 5 pessoas

Ingredientes

- Ingredientes p/ o purê de mandioca:
- 350 g de mandioca cozida
- 50ml de água
- ½ uni de cebola
- 1 colher (café) de gengibre em pó
- 1 colher (café) de sal rosa
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- Ingredientes p/ o quibe:
- 400 g de patinho moído
- 1 xícara de trigo para quibe (de molho por 8 hs e escorrido)
- ½ cebola picada

- 8 folhinhas de hortelã picadas
- Sal rosa a gosto
- ½ limão espremido

Como faz?

1. Para o purê: coloque todos os ingredientes e bata no liquidificador até obter um creme liso.
2. Para o quibe: coloque todos os ingredientes em uma tigela e misture bem.
3. Unte um refratário com azeite e forre o fundo com a camada de quibe. Finalize cobrindo com a camada de purê de mandioca.
4. Leve ao forno médio por 35-40 minutos.
5. No momento de servir, derrame fios de azeite e gotinhas de limão!

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.