Kibe Assado Especial

Kibe Assado Especial

A culinária árabe é maravilhosa, com pratos simples e sofisticados, com sabor delicioso e exótico de especiarias e é uma das minhas comidas preferidas! Vai muito além das esfihas e kibes. Mas aqui hoje, é esse mesmo que está aí…o “Kibe”! Garantia de sucesso em qualquer mesa de qualquer cultura!

A receita desse kibe assado veio de uma prima querida que também adora cozinhar e faz umas comidinhas deliciosas. A Kaety, sempre andou fazendo coisas gostosas para a família e ultimamente faz um curso de gastronomia para aperfeiçoar o seu talento. E para nossa sorte, ela me enviou essa receita de um amigo Libanês que ensina como fazer um “Real Kebbeb”!

Ingredientes:

– 1 kg de carne moída quase sem gordura (patinho ou coxão mole)

– ½ kg de *triguilho

– 750 g de água fervente

– 1 cebola grande picada

– 10 folhas de hortelã

– Sal, pimenta

– 2 colheres de chá de canela em pó

– Azeite

– ¼ de xícara de Pinholes ou Snoubar

Modo de fazer:

1. Deixar o triguilho de molho em água quente por 30 minutos ou até que esteja totalmente hidratado e frio.

2. Refogar ½ kg de carne no azeite com ½ cebola, ½ colher de sobremesa de sal, um pouco de pimenta do reino e 1 colher de chá de canela.

3. Reservar.

4. Bater no liquidificador ou no mixer, a outra metade da cebola com 1 colher rasa de sobremesa de sal, pimenta, 1 colher de chá de canela em pó e as folhas de hortelã.

5. Misturar esse tempero ao restante da carne moída (1/2 kg) e ao triguilho escorrido e espremido até ficar tudo bem agregado.

6. Unte uma forma com azeite e espalhe metade da massa crua uniformemente.

7. Em seguida, coloque a carne refogada e esparrame os pinholes ou snoubar por cima.

8. Coloque a outra metade da massa crua por cima e espalhe com

uma colher fechando por igual.

9. Faça riscos com uma faca para decorar, coloque um pouco de azeite por cima e feche com papel alumínio.

10. Leve ao forno a 250°C por 30 minutos.

11. Depois retire o papel alumínio e deixe assar por mais 20 minutos.

12. Servir com coalhada fresca ou seca.

Dica: Se desejar, pode-se adicionar aos temperos da carne, 1 colher de chá de pimenta síria e/ou 1 colher de chá de Zatar (tempero sírio).

Os pinholes poderão ser substituídos por castanhas do Pará ou nozes moídas.