

Hora da Receita

A receita que teve maior visualização
(com alcance de 795 pessoas) foi Quibe de Abóbora!

Ingredientes:

1/2 abóbora cabotia
2 xícaras de chá de trigo para quibe
Tempero a gosto

Sugestão:

1 cebola picada
1 maço pequeno de hortelã
1 colher de sopa de azeite
1 colher de chá de sal

Modo de preparo:

1. Cozinhar a abóbora com casca.
2. Com a mesma água da cocção da abóbora, hidratar o trigo, amassar a polpa da abóbora (a casca pode ser usada para fazer tortas, bolos, etc).
3. Misturar todos os ingredientes.
4. Untar uma forma com óleo, distribuir a massa pela forma e assar até dourar (forno médio, aproximadamente 30 minutos).

Rendimento: 8 porções.

