



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Quibe de Abóbora com Ricota

Ingredientes:

Massa:

1/2 xícara (chá) de abóbora cozida e amassada com o garfo;

2 xícaras (chá) de trigo para quibe;

1 ovo; 1 pitada de pimenta síria em pó;

2 colheres (sopa) de hortelã picada;

2 colheres (sopa) de cebola picada.

Recheio:

1/2 xícara (chá) de ricota;

1 xícara (chá) de rúcula picada;

1 cebola picada refogada com manteiga;

1 colher (sopa) de uva passa.

Modo de preparo:

Coloque o trigo em um recipiente e deixe de molho em água por 2 horas.

Escorra.

Junte todos os ingredientes da massa até formar uma mistura homogênea.

Unte uma fôrma retangular e forre o fundo com metade da massa.

Misture todos os ingredientes do recheio e espalhe na fôrma.

Cubra o quibe com o restante da massa e leve ao forno pré-aquecido por 15 minutos.