

Quibe de forno recheado com tofu

- 2 xícaras (chá) de trigo para quibe
- 1 cenoura grande ralada
- 1/2 cebola pequena picada em cubinhos pequenos
- 1 dente de alho amassado
- 50gr de azeitona picada
- 250gr de tofu
- 3 colheres (sopa) de shoyu
- 3 colheres (sopa) de azeite
- Hortelã a gosto
- Sal a gosto



Coloque o trigo de molho em água morna por aproximadamente 2h.

Pré-aqueça o forno.

Refogue o alho e a cebola em uma colher de azeite até ficar dourado.

Escorra bem a água do trigo (espremendo bem em uma peneira fina). Misture a cebola e alho já refogados, a cenoura, o shoyu e o restante do azeite no trigo. Acerte o sal.

Unte uma forma com azeite e coloque metade da mistura do trigo. Corte o tofu em cubinhos bem pequenos, misture a azeitona e recheie o quibe. Cubra o tofu com o restante da mistura de quibe e leve ao forno médio por 45 minutos ou até assar. Sirva quente.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 1 hora e 15 minutos