

## **Kafta Assada**

### **Ingredientes**

1 kg de carne bovina (patinho), sem nervos e sem gordura, cortada em cubos e passada pelo moedor de carne  
2 tomates bem vermelhos, sem sementes bem picados ou passado no processador  
2 cebolas médias bem picadas ou passadas no processador  
6 pedras de gelo (mais ou menos)  
Sal a gosto  
Ramos de hortelã fresca picados a gosto  
Pimenta-síria

### **Modo de fazer**

Lave bem o trigo e deixe de molho na água por cerca de dez minutos. Escorra com as mãos, espremendo bem, para retirar toda a água. Junte o trigo à carne com o gelo, o tomate, o sal e os temperos (opcional) e moa tudo junto novamente. Misture bem com as mãos, para que fique homogêneo. Coloque em uma travessa ou faça bolinhas para servir em finger food, leve ao forno alto (pré-aquecido) regado com azeite. Sirva com Homus ou coalhada seca.