QUIBE RECHEADO COM QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

250 g de trigo para quibe

1 cebola ralada

sal a gosto

pimenta a gosto

4 folhinhas de hortelã

1/4 de queijo minas em pedacinhos

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho por aproximadamente 3 horas

A seguir, escorra para retirar toda a água e aperte entre as mãos

Em um recipiente coloque a carne moída, o trigo, hortelã, cebola, sal, pimenta e mexa

Unte as mãos com óleo e abra porções da massa na palma da mão

Coloque o pedaço de queijo e feche modelando o quibe

Frite em óleo não muito quente e escorra em papel absorvente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11210-quibe-recheado-com-queijo-minas.html