

QUIBE DE BANDEJA

INGREDIENTES

MASSA

600 g de patinho moído
1 cebola pequena
100 g de trigo para quibe
hortelã a gosto
sal e pimenta a gosto

RECHEIO

100 g de patinho moído
1/2 cebola pequena
salsinha a gosto
suco de 1 limão
sal e pimenta a gosto
100 g de manteiga
canela em pó

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho na água por uma hora.

Retire o excesso de água.

Para a massa, coloque a metade da carne moída em um refratário.

Acrescente a cebola e o trigo.

Despeje os temperos e amasse com as mãos.

Para o recheio, despeje a cebola salsinha sal a gosto e suco do limão.

Coloque a pimenta e a manteiga. Amasse com as mãos.

Unte a forma com manteiga e divida a carne da massa em duas partes.

Coloque a primeira metade na forma.

Acrescente a carne moída que servirá como recheio.

Por cima, coloque a segunda metade da carne da massa.

Faça pequenos cortes no quibe, passe manteiga por cima e asse por 20 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13089-qui-be-de-bandeja.html>