

# QUIBE "FRITO" NA AIRFRYER

## INGREDIENTES

500g de triguilho

1 kg de patinho moído

Temperos: sal, pimenta do reino, hortelã, alho, manjericão, salsa, cúrcuma - todos a gosto

1 pitada de canela em pó

1 litro de água fervente

4 colheres de azeite

2 colheres de vinagre

100g de azeitona verde sem caroço

## MODO DE PREPARO

Ferva um litro de água e coloque sobre o triguilho. Utilize uma vasilha grande, pois o triguilho dobra de volume.

Tampe essa vasilha e deixe a mistura descansar por 40 minutos.

Bata num processador todos os temperos, o vinagre, a canela, a azeitona e duas colheres de azeite.

Tempere a carne com esse tempero processado.

Pegue 1/4 do triguilho e bata no processador até que libere uma liga.

Misture todos os ingredientes. Acerte o sal.

Modele os quibes. Antes de "fritar" na Airfryer, unte-os com o restante do azeite. É pouquinho mesmo. Só para não ressecar.

Aqueça a Airfryer por 3 minutos. Asse em temperatura de 180 graus por 15 minutos, virando os quibes na metade desse tempo.

Sirva com coalhada seca (vou postar a receita) e limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13925-quibe-frito-na-airfryer.html>