QUIBE DE FORNO SIMPLES

INGREDIENTES

500 g de carne moída

250 g de trigo pra quibe

1 cebola bem picadinha

alho

sal a gosto

1 envelope de caldo de carne

azeite

MODO DE PREPARO

Coloque 250 g de trigo para quibe em um pote com água (coloque a água até cobrir o quibe).

Deixe de molho por 30 minutos.

Após esse tempo, passe pela peneira e tire o excesso de água.

Tire o excesso de água da carne moída crua também.

Em seguida, misture a carne moída com o trigo para quibe e os temperos (cebola, alho, sal e caldo de carne).

Unte a forma com azeite.

Coloque no forno preaquecido a 180º C e deixe cerca de 30 a 40 minutos, dependendo da potência do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15268-quibe-de-forno-simples.html