

QUIBE DELÍCIA

INGREDIENTES

500 g de farinha para quibe
500 g carne moída (patinho)
3 dentes alhos amassados
2 cebolas picadas
1 limão
hortelã a gosto
cebolinha e coentro a gosto
1 colher de azeite
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe a farinha de molho por 2 horas.

Enquanto isso, tempere a carne moída com o alho, a cebola, a cebolinha, o sal, a pimenta-do-reino e reserve.

Em um pano de prato limpo, escorra a farinha do quibe até não ter mais nada da água.

Em um recipiente misture a farinha e a carne temperada juntamente com hortelã.

Amasse bem e modele os quibes.

Em seguida, passe-os pela farinha de rosca e deixe na geladeira por cerca de 30 minutos para a farinha de rosca grudar.

Frite de 3 em 3 para não juntar água.

Sirva com molho tártaro ou limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15328-quibe-delicia.html>