

# QUIBE DE FORNO RECHEADO

## INGREDIENTES

250 g de trigo para quibe  
1/2 litro de água quente  
500 g de carne moída  
1 cebola média cortada em cubinhos  
1 maço de hortelã  
1 tomate médio picado em cubinhos  
Pimenta-do-reino a gosto  
Sal a gosto  
25 g de margarina ou manteiga  
25 g de farinha de trigo  
250 ml de leite  
Noz moscada em pó a gosto  
Azeite a gosto  
150 g de mussarela ralada  
150 g de presunto ralado  
1 envelope de tempero em pó

## MODO DE PREPARO

Hidrate o trigo em água quente por 10 minutos, e escorra a água em seguida.

Em uma vasilha, misture o trigo, a carne moída, a cebola e a hortelã.

Em seguida, tempere com sal, pimenta-do-reino e o tempero em pó.

Em uma panela, derreta a margarina, misture a farinha de trigo e o leite, mexendo sem parar até ficar consistente.

Logo após, tempere com sal e a noz moscada.

Em um refratário, unte com azeite e coloque uma camada da mistura de carne.

Coloque o molho branco, o queijo, o presunto e o tomate, e cubra com o restante da mistura.

Salpique com azeite e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16190-quibe-de-forno-recheado.html>