

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-reccheado.html>