

QUIBE DE QUEIJO AO FORNO

INGREDIENTES

1 saco de massa de quibe
1 cebola picada bem pequena
tempero verde picadinhos
sal a gosto
queijo mussarela a sua quantidade desejada
orégano
queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Molhe cuidadosamente a massa de quibe.

Logo em seguida misture-a com a cebola picada e o tempero verde.

Adicione o sal a gosto e misture bem.

Depois vá colocando na forma de vidro de preferência que dê para levar ao fogo.

Caso não tenha, use a de alumínio normal.

Depois de por metade da massa do quibe, coloque o queijo mussarela e salpique orégano.

Só terminar de usar o resto da massa do quibe para cobrir o queijo e coloque um pouco de queijo à parmesão e coloque direto no forno.

Espere de 20 a 30 minutos.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16400-quibe-de-queijo-ao-forno.html>