QUIBE FRITO

INGREDIENTES

1/2 colher de sopa de pimenta-do-reino

1 colher de sopa de sal

2 xícaras de chá de trigo de carne

3 xícaras de chá de carne moida

1 cebola picada

1/2 colher de sopa de pimenta síria

1/2 colher de sopa de canela em pó

1/2 xícara de chá de gelo picado

Óleo para fritar

Limão fatiado e folhas de hortelã para decorar

MODO DE PREPARO

Lave o trigo em água fria e deixe escorrer por 10 minutos.

No liquidificador, bata a carne, o sal, a cebola, as pimentas e a canela até formar uma pasta homogênea. Adicione metade do trigo, do gelo e bata por 20 segundos.

Junte o trigo e o gelo restantes e processe por mais 20 segundos.

Transfira para uma tigela e sove a massa até ficar lisa.

Se necessário, adicione água gelada.

Modele os quibes, apertando as extremidades para formar um bico em cada lado.

Frite em óleo quente, aos poucos, até dourar.

Escorra sobre papel-toalha e sirva decorando com limão e folhas de hortelã.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17916-quibe-frito.html