

QUIBE FRITO FÁCIL E TRADICIONAL

INGREDIENTES

500g de trigo para quibe

1 litro de água fervente

750g de patinho

1 colher (sopa) de sal

1 colher (chá) de pimenta-do-reino ou outras pimentas

1 cebola pequena

1 e 1/2 xícara de salsinha

1 e 1/2 xícara de hortelã

MODO DE PREPARO

Coloque água fervente no trigo para quibe e deixe descansar por 2 horas.

Acrescente cebola, pimenta, salsinha, sal, hortelã e o patinho.

Triture tudo, depois coloque numa vasilha todos os ingredientes, até o trigo para quibe (o quibe estará seco).

Modele a massa e depois frite num óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18218-quibe-frito-facil-e-tradicional.html>