

# QUIBE DE NADA

## INGREDIENTES

1 xícara de trigo para quibe  
1/2 xícara ou 1 cebola pequena  
1/3 de xícara (ou um punhadinho) de cebolinha  
1/3 de xícara (ou um punhadinho) de hortelã  
1/3 de xícara (ou um punhadinho) o de coentro ou salsinha  
1/4 de xícara de gengibre fresco  
suco de limão  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Demolhe o trigo com água quente até ficar bem macio.  
Esprema bem para retirar o excesso de água.  
Junte os demais ingredientes e acerte o tempero.  
Enrole essa mistura em formato de quibes no tamanho que desejar e passe na farinha de rosca.  
Retire o excesso de farinha e frite em óleo bem quente até dourarem.  
Sirva como aperitivo com limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18659-quibe-de-nada.html>