

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 salsa

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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