

QUIBE DE FORNO DE PERNIL DE PORCO

INGREDIENTES

aproximadamente 500 g de pernil de porco moído

1 e 1/2 xícara de trigo para quibe (triguilho)

1 xícaras de água fervente

1/2 xícara de salsa picadinha

1/2 xícara de cebolinha picadinha

sal a gosto

azeite para untar bem o tabuleiro ou pirex e regue um pouco o quibe

MODO DE PREPARO

Pegue a água fervente e coloque nela o trigo para quibe.

Misture bem e deixe esfriar, não precisa espremer.

Misture então a carne de pernil moída, os temperos verdes e o sal.

Misture bem até que forme uma massa homogênea.

Espalhe essa massa no tabuleiro ou pirex e, com uma faca, faça corte formando quadrados do tamanho que preferir.

Regue com um pouco de azeite.

Leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que doure.

Se gostar, pode na hora de servir com gotas de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19228-quibe-de-forno-de-pernil-de-porco.html>