

QUIBE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

250 g de farinha para quibe

250 g de abóbora paulista ou japonesa

1 cebola média picada

salsa picada a gosto

cebolinha picada a gosto

hortelã picado a gosto

sal a gosto

pimenta a gosto

noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Hidrate a farinha de quibe com água morna com sal e noz-moscada suficiente para cobrir a farinha, por 30 minutos.

Cozinhe a abóbora picada em cubos pequenos na água e sal até que ela esteja bem mole; amasse com um garfo até obter um purê.

Escorra a água da farinha de quibe e misture bem com o purê de abóbora.

Adicione os temperos, misturando sempre.

Unte um refratário com óleo de coco, coloque a massa e leve para assar em forno médio (180° C), até que o quibe esteja com uma casquinha crocante sobre ele (aproximadamente 30 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20477-quibe-de-abobora.html>