

QUIBE

INGREDIENTES

500 g de trigo para quibe

1 litro de água fervente

500 g de carne moída

1 xícara (chá) de hortelã picada

1 cebola ralada

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (café) de pimenta síria ou canela em pó

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o trigo, a água e misture.

Deixe descansar por aproximadamente 1 hora, mexendo de vez em quando.

Acrescente os demais ingredientes e misture até incorporar bem.

Modele os quibes com essa mistura e frite em óleo quente até dourar por igual.

Escorra em papel-toalha e sirva acompanhado do molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22122-quibe.html>