

QUIBE FRITO DELICIOSO

INGREDIENTES

500 g de carne moída crua
250 g de trigo para quibe
2 colheres (sopa) cheias de creme de cebola
1 cebola picadinha
1/2 xícara de hortelã fresco picado
1/2 xícara de cheiro-verde picado
3 dentes de alho amassados
1 ovo
2 sachês de sazón vermelho
1 colher (chá) cheia de sal

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho em água morna por 40 minutos.

Depois, esprema bem, usando um pano de prato.

Misture com os demais ingredientes.

Molde os quibes e frite em óleo não muito quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22718-quibe-frito-delicioso.html>