

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 sazon 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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