

# QUIBE ASSADO RECHEADO COM REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

500 g de carne moída (de preferência moída duas vezes)

300 g de trigo para quibe

1 cebola picada

3 dentes de alho picado

1 bisnaga de requeijão de 150 g

cebolinha

salsinha

hortelã

uma pitada de canela em pó, cravo em pó, pimenta-do-reino

sal

## MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de molho em água morna por 15 minutos, depois escorra bem até remover toda água.

Misture bem a carne com o trigo, adiciona a cebola e alho.

Misture bem, adicione o cheiro-verde e a hortelã a gosto.

Eu faço uma mistura de canela, cravo em pó e pimenta, bem pouquinho de cada, dá um sabor especial e único ao quibe.

Faça um "xadrez" com a faca por cima dele, fica bem bonito.

Unte um refratário de aproximadamente 30 cm, coloque a metade da mistura e pressione no fundo, recheie com requeijão por todo ele, e depois coloque o restante do quibe por cima.

Leve ao forno por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23507-quibe-assado-rechado-com-requeijao.html>