

## QUIBE ASSADO

### INGREDIENTES

1 colher de maionese light  
1 tomate maduro sem sementes  
1 colher de sopa de azeite  
1 lata de milho verde  
1 lata de ervilha  
1 cebola grande picada  
1 pacote de farinha de quibe  
salsa a gosto  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

### MODO DE PREPARO

Deixe o quibe de molho por 1 hora.

Escorra num pano limpo.

Misture o restante dos ingredientes.

Ajeite na forma e se preferir, passe por cima da massa um pouco de manteiga para que a massa não resseque.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno até que esteja dourado, cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23875-quibe-assado.html>