

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>