

QUIBE ASSADO COM VINAGRETE

INGREDIENTES

2 kg de massa de quibe
3 tomates
1 pimentão grande
1 cebola média
1 requeijão
400 g de mussarela
2 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Corte em pequenos pedaços, o tomate, pimentão e a cebola, como se fosse um vinagrete.

Misture e reserve em uma tigela.

Unte uma forma média com azeite.

Abra 1 kg de massa de quibe na forma, espalhe bem.

Em seguida, adicione o requeijão e espalhe com uma colher, depois acrescente os ingredientes que você picou, tomate, pimentão e a cebola.

Por cima coloque a metade da mussarela.

Em seguida, coloque os outros 1 kg de massa de quibe por cima, espalhe bem, depois vem com o restante da mussarela e coloque por cima.

Coloque em fogo médio, asse por 30 minutos.

Retire e sirva ainda quente.

Uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24465-quibe-assado-com-vinagrete.html>