

QUIBE COM OVO COZIDO

INGREDIENTES

carne moída

ovo

farinha de trigo

farinha de milho (fubá)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, quebre um ovo e o misture até ficar completamente amarelo.

Em uma leiteira, esquente 500 ml de água.

Coloque a farinha de trigo e a de milho juntas em um recipiente e misture as duas.

Depois da água já quente, coloque quantos ovos você vai querer e cozinhe eles.

Depois de cozidos, retire a casca.

Pegue a carne moída ainda crua e molde em volta do ovo cozido já frio, até fazer uma boa camada.

Depois de moldado, passe no ovo batido e depois nas farinhas misturadas.

Numa panela de fritura, mergulhe o quibe na gordura até fritar completamente, deixe esfriar depois e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24893-quibe-com-ovo-cozido.html>