KIBE FRITO FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

500 g de farinha para kibe

900 g de carne moída (acém ou qualquer outra)

1 cebola grande

2 dentes de alho grande

1 pitada de pimenta-do-reino (a gosto)

1 colher (café) cheia de sal

cheiro-verde a gosto (bem picado)

MODO DE PREPARO

Numa bacia ou refratário coloque a farinha e acrescente 700 ml de água morna e deixe descansar por 45 minutos

Num liquidificador coloque a cebola picada o alho picado (hortelã picada se quiser), sal e meia xícara (chá) de água, bata tudo até ficar bem líquido e reserve

Num refratário ou bacia forre um pano (seja uma toalha de mesa pequena ou um guardanapo grande) jogue a farinha hidratada juntocom a água, feche o pano de modo a formar uma trouxa, esprema até sair todo o excesso de água

Num recipiente grande junte a farinha, a carne, a cebola batida, o cheiro

Enrole com as mãos fazendo formato de Kibe

Aqueça 500 ml de óleo e frite até dourar

O número de pessoas que irá servir será de acordo com o tamanho que você fizer

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/254-kibe-frito-facil-e-rapido.html