

QUIBE FRITO FÁCIL E BARATO

INGREDIENTES

- 250 g de trigo para quibe
- 250 g de carne moída, 2 vezes
- 2 ovos
- 2 cebolas médias raladas
- 2 dentes de alho bem picados
- 1 pires de salsa e cebolinhas picados
- 1 pires de hortelã picada
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

PARA ASSAR NO FORNO:

Para assar no forno: Apenas unte a forma com manteiga.

Coloque uma camada da massa de quibe.

Como recheio coloque tomates, presunto, mussarela e presunto novamente.

De modo que a mussarela fique no meio do presunto para não ressecar o quibe e sumir.

Cubra com o restante da massa de quibe e regue com azeite.

Leve ao forno por, aproximadamente, 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26901-quibe-frito-facil-e-barato.html>