

QUIBE CRU FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de carne patinho moído

250 g de trigo para quibe

1/2 cebola bem picadinha

2 colheres de pimenta-síria

1 colher de canela em pó

sal a gosto

hortelã a gosto

MODO DE PREPARO

Pique bem a cebola, até quase formar uma pasta, pode triturar ou bater no liquidificador.

Primeiramente, coloque o trigo para quibe de molho na água (uns 3 dedos acima do trigo) por, aproximadamente, 2 horas.

Após, aperte com as mãos o trigo para retirar o excesso de água.

Em uma vasilha, coloque a carne, o trigo, a canela, a pimenta e o sal, mexa até incorporar bem.

Dessa receita também pode ser assado ou fritar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27021-quibe-cru-facil.html>