

# QUIBE DE LINGUIÇA

## INGREDIENTES

100 g de trigo para quibe

1 linguiça defumada calabresa moída

100 g de carne bovina moída

1/2 cebola média bem picada

2 dentes de alho bem picados

salsinha picada a gosto

hortelã picada a gosto

pimenta-do-reino ou calabresa (opcional)

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o trigo para quibe de molho, por 3 horas, em 1 litro de água fria.

Após esse tempo, coloque tudo em um pano de prato limpo e esprema, para ficar bem sequinho.

Despreze o líquido e coloque o trigo em uma vasilha.

Acrescente a linguiça e a carne moídas.

Coloque a cebola picada, o alho picado, a salsinha picada e a hortelã picada.

Se quiser, coloque pimenta-do-reino moída ou pimenta-calabresa moída e sal.

Amasse no formato de quibe.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27584-quibe-de-linguica.html>