

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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