

QUIBE SEM CARNE

INGREDIENTES

500 g de trigo para quibe
2 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada
2 tomates médios picados em cubos bem pequenos
1 cebola grande picada em cubos bem pequenos
15 azeitonas verdes sem caroço picadas em cubos bem pequenos
1 xícara de chá de queijo minas padrão picado em cubos
alho a gosto
hortelã a gosto
cebolinha a gosto
pimenta-calabresa a gosto
molho de alho a gosto
sal a gosto
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho para hidratar, por cerca de 2 horas.

Escorra grosseiramente e reserve.

Em uma panela, refogue no azeite a cebola, o alho, o tomate e as azeitonas com o restante dos ingredientes, menos o queijo.

Recomenda-se porções generosas dos temperos para que o sabor sobressaia adequadamente.

Junte o trigo na mistura e continue a refogar.

Vá incorporando a farinha de trigo aos poucos, é ela que dará a liga a massa.

Tire a massa da panela e enrole os quibes ainda quente, colocando o queijo no meio.

Em uma bandeja levemente untada, leve os quibes ao forno por cerca de 20 minutos, em temperatura média-alta, para que dourem e o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27671-quibe-sem-carne.html>