

## 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 ligação à 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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