QUIBE ASSADO RECHEADO

INGREDIENTES

250 g de trigo para quibe

500 g de carne moída sem gordura

400 g de queijo mussarela

250 g de peito de peru ou presunto magro

3 ovos

3 colheres se sopa de requeijão

1 cebola média em cubos

1 cenoura grande ralada

3 dentes de alho

1 caldo de carne

100 g de queijo ralado

sal

pimenta-calabresa

cheiro-verde

cebolinha

azeite

MODO DE PREPARO

Colocar de molho, o trigo em água quente, até cobrir por 20 minutos.

Após secar a água e inchar o trigo, misture a carne moída crua, os ovos, o requeijão, a cebola, a cenoura, o alho picado, o caldo de carne, o queijo ralado, a pimenta-calabresa, o cheiro-verde e sal e azeite a gosto.

Misture bem, até formar uma massa bem consistente.

Unte uma forma com azeite e coloque metade da massa.

Recheie com o peito de peru fatiado (ou presunto magro) e 250 g de queijo mussarela fatiado.

Cubra com o resto da massa.

Coloque um pouco de azeite por cima e o restante do queijo mussarela.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno em temperatura de 200°C, por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27672-quibe-assado-recheado.html