

# QUIBE CRU BODOT – O MELHOR

## INGREDIENTES

1 kg carne moída de primeira (ou patinho moído)  
3 tomates médios (muito bem picados)  
2 cebolas médias (muito bem picadas)  
cheiro-verde a gosto (cebolinha e salsinha)  
hortelã a gosto (aproximadamente a mesma proporção do cheiro-verde)  
1 noz-moscada ralada  
350 g farinha de quibe  
2 colheres de sopa de azeite de oliva  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a farinha de quibe e acrescente água fervendo até cobrir.  
Tampe o recipiente e reserve por alguns minutos até a farinha amolecer.  
Coloque a carne moída em um recipiente, junte a cebola, tomate, cheiro-verde e hortelã muito bem picados.  
Rale a noz-moscada.  
Por último, vá acrescentando a farinha de quibe aos pouco junto com sal enquanto mistura tudo.  
Importante mexer com as mãos, para acertar a liga do quibe.  
Pronto, é só servir.  
Acompanha bem com pão, torrada, barcas de cebola e azeite de oliva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28020-quibe-cru-bodot-o-melhor.html>