

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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