

QUIBE ASSADO DA MICHELE FERREIRA

INGREDIENTES

1 pacote de trigo para quibe

1 kg de carne moída

1 ovo

1 pacote de requeijão

1 maço de hortelã

1 maço de cheiro-verde

4 sazón 1 de cada sabor

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo para o quibe em uma bacia com água.

A água tem que está, aproximadamente, um dedo acima do trigo para quibe, deixe a massa inchar.

Quando tiver puxado toda a água, em uma bacia maior acrescente a carne moída, o cheiro-verde e a hortelã, cortadinhos bem pequenos e os demais temperos, menos o requeijão.

Amasse a massa até ficar no ponto de fazer bolinhas.

Unte uma forma com margarina e passe um pouco de margarina nas mãos.

Faça bolinhas, com o dedo faça um furo no meio e acrescente o requeijão e feche a bolinha com cuidado.

Coloque na forma e leve ao forno por, aproximadamente, 30 minutos e bom apetite.

Fica muito gostoso também com uma mistura de ketchup, mostarda e maionese.

Misture tudo em uma tigela e depois de assado, passe o quibe dentro, fica ótimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28897-quibe-assado-da-michele-ferreira.html>