

QUIBE FRITO OU ASSADO – RECEITA DA VOVÓ ALICE

INGREDIENTES

1 pacote de trigo para kibe (500 g)

400 g de carne moída

1 colher de sopa de tempero de cebola e alho, receita se encontra no modo de preparo

1 colher de sobremesa de manteiga ou margarina

sal, orégano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho por 2 horas

Depois de 2 horas, retire toda a água do trigo, apertando com as mãos, até ficar seco. coloque em uma bacia

Coloque na bacia a carne moída e a colher de sopa do tempero de cebola e alho.

Adicione também o sal, orégano e pimenta do reino, de acordo com a sua preferência

Misture tudo com as mãos, por muito tempo, até a massa ficar homogênea

Modele os quibes.

Frite ou asse.

Se assar, deixe os quibes no forno por 40 minutos, ou como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32800-quibe-frito-ou-assado-receita-da-vovo-alice.html>