

KIBE FÁCIL E BARATO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

2 cebolas

5 dentes de alho

1/2 maço de hortelã grosso e fino

coentro a gosto

3 caldos de costela ou carne

1/2 colher de pimenta-do-reino

1/2 kg de trigo para kibe

750 ml de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque 750 ml de água, cebola, alho, coentro e o hortelã. Bata por aproximadamente 2 minutos.

Numa panela grande coloque essa mistura e a carne, deixe ferver por 10 minutos.

Acrescente o caldo, a pimenta e deixe ferver por mais 5 minutos. Prove pra saber se está bom de sal.

Desligue o fogo, acrescente o trigo e mexa até misturar por completo.

Assim que esfriar transfira para um recipiente grande e amasse essa mistura como se estivesse fazendo uma massa de pão ou de pastel.

Quando der liga está pronta.

Enrole seus kibes.

A massa pode ser dividida e congelada.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39107-kibe-facil-e-barato.html>