

# QUIBE FEITO COM ÁGUA QUENTE

## INGREDIENTES

500 g de trigo para quibe

1 litro de água fervente

1 kg de carne bovina moída

cebola, sal, manjeriço, pimenta a gosto

Óleo para fritar

Mussarela para rechear

## MODO DE PREPARO

Coloque o trigo em uma vasilha (vasilha maior pois o trigo vai aumentar) coloque a água para ferver e despeje sobre o trigo e deixe por 30 minutos ou até esfriar.

Coloque a carne, sal, pimenta, cebola e manjeriço picadinhos e misture bem.

Enrole e se quiser recheie com mussarela.

Frite em óleo quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40284-quibe-feito-com-agua-quente.html>