

QUIBE ASSADO À MODA DA CASA

INGREDIENTES

500 g de farinha de quibe
1 litro de água fervente
300 g de carne bovina moída
1 cebola inteira
sal
pimenta
tempero completo sem pimenta
alho
hortelã pimenta
cebolinha verde
salsinha a gosto
500 g de requeijão cremoso
200 g de presunto
200 g de mussarela
1 caixinha de creme de leite
1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um pirex, coloque uma camada da massa de quibe já temperada, uma camada do requeijão temperado, uma camada de presunto e outra de mussarela.

Repita o processo, até que seu refratário fique completo, terminando com a última camada de mussarela.

Coloque um pouco de requeijão por cima e finalize com um fio de azeite pra ajudar a dourar.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, e deixe cozinhar até que o queijo tenha derretido e dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41040-quibe-assado-a-moda-da-casa.html>