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 180ºC, e deixe cozinhar até que o queijo tenha derretido e dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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