QUIBE DE ARROZ FRITO

INGREDIENTES

200g de trigo para quibe

3 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo

1 concha de arroz cozido (pode ser sobra)

1 batata cozida amassada

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de pimenta-do-reino

1/2 pimentão picado

1 cebola picada

Cheiro-verde bem picadinho

1 tablete de caldo de carne Knnor

1 pitada de sal

Oléo para fritar

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo para quibe de molho por 15 minutos em água quente, depois esprema-o(pode ser com a mão pois fica mais sequinho).

Logo em seguida, misture-o com o pimentão, a cebola e o cheiro-verde. Acrescente a batata cozida (de preferência quente), e a farinha de trigo, mas não misture ainda.

Dissolva o caldo de carne no azeite e na pimenta do reino. Coloque junto com a massa e agora sim misture.

Coloque o arroz aos poucos (de preferência morno) esmagando com a mão.

Coloque a pitada de sal.

Misture bem a massa, faça os bolinho e frite-os no óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41596-quibe-de-arroz-frito.html