

QUIBE DE PIZZA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de queijo mussarela ralada

300 g de requeijão

2 tomates

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os dentes de alho com a cebola e o azeite, reserve.

Coloque o trigo de molho por 15 minutos em 1 litro de água morna.

Depois escorra-o, misture com a carne, o alho batido, o ovo, salsinha e o sal, misture bem.

Em uma forma coloque um pouco da massa de quibe, amasse bem até cobrir toda a forma.

Coloque o recheio, a mussarela ralada, os tomates em rodela, por cima dos tomates coloque o requeijão.

Salpique o orégano com o restante da massa, amassando na mão e cobrindo toda a forma.

Leve ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42425-quibe-de-pizza.html>