

QUIBE ASSADO ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de carne móida (sugestão: acém)

2 xícaras de trigo para quibe

1 pacote de creme de cebola

3 dentes de alho picados e amassado

4 colheres de salsa desidratada

1 pitada de pimenta do reino

12 fatias queijo mussarela

Quanto baste de requeijão

MODO DE PREPARO

Colocar o trigo para quibe de molho em água fria por 30 minutos (para cada xícara de trigo, 1 de água).

Retire e esprema para tirar toda água.

Em uma tigela, misture bem o trigo hidratado com a carne, o creme de cebola, o alho, a salsa desidratada e a pimenta-do-reino.

Em um refratário (20x30 cm é o ideal), untado com óleo, coloque metade da massa do quibe, apertando na forma, de modo que fique uniforme.

Coloque metade do queijo, passe requeijão por cima das fatias e cubra novamente com queijo, finalizando com o restante da massa de carne de modo que cubra todo o recheio.

Leve ao forno médio (200°C), por 30 minutos ou até que esteja bem dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43295-quibe-assado-especial.html>