QUIBE ASSADO COM COENTRO

INGREDIENTES

500 g de patinho moido

250 g ou meio pacotinho de trigo para quibe

água quantidade necessaria

1 cebola picadinha ou ralada

1/2 pimentão picadinho

1 maço de coentro

pimenta cominho a gosto

sal a gosto

pimentas diversas opcionais

azeite de oliva a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o quibe de molho na água até que cubra todo o trigo por pelo menos 30 minutos.

Enquanto isso numa vasilha coloque a carne moída com a cebola, pimentão, coentro bem picadinho, sal, cominho, as pimentas a gosto e o fio de azeite.

Misture tudo e reserve.

Depois que o trigo estiver bem hidratado (certifique-se de que não fique ensopado, caso isso aconteça, esprema até sair o excesso de água), misture com a carne que já está temperada.

Comece a fazer os quibes e colocá-los em uma assadeira untada com óleo.

Brinque um pouco e faça os quibes em formatos diferentes como bolinhas ou miniquibes.

Coloque para assar por uns 20 minutos na temperatura média.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43431-quibe-assado-com-coentro.html