

QUIBE DE FORNO DA CRIS

INGREDIENTES

- 300 g de carne moída
- 1 xícara de chá de trigo para quibe
- 1/2 litro de água
- 2 cubinhos de caldo de carne
- 1/2 xícara de chá de água fervente
- 1 cebola picadinha
- folhas de hortelã
- 2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

- Deixe o trigo de molho em 1/2 litro de água.
- Dissolva os cubinhos de caldo de carne na água fervente.
- Tempere a carne com o caldo, a hortelã picadinha.
- Deixe tomar gosto por 10 minutos.
- Junte o trigo escorrido, 1 colher de margarina e a cebola.
- Coloque numa forma refratária.
- Passe a margarina restante.
- Asse em forno quente por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44791-quibe-de-forno-da-cris.html>