

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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