

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>