QUIBE ASSADO COM REQUEIJÃO – RÁPIDO E PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1/2 kg de trigo para quibe

2 cubos de caldo de carne

1 lata de água filtrada

1/2 colher de sopa de sal

1 cebola grande

1 copo de requeijão

azeite

temperos para a carne opcionais (o sal, a hortelã, a pimenta a gosto)

MODO DE PREPARO

Esquentar a água e dissolver os cubos de carne.

Acrescente-a sobre o trigo.

Temperar a carne e misturar o trigo, que já ficou de molho.

Untar o refratário com azeite.

Colocar metade da massa, o requeijão por cima e cobrir com o restante da massa.

Fazer losangos com a faca na superfície e regar com azeite.

Forno a 200ºC por 40 minutos a 1 hora, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44982-quibe-assado-com-requeijao-rapido-e-pratico.html