

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 200°C por 40 minutos a 1 hora, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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