

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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