

QUIBE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída
- 250 g trigo para quibe
- 700 ml de água fervida
- 1 cebola média cortada
- 3 dentes grandes de alho cortados
- 1 colher de café (rasa) de raspas de noz-moscada
- 1 colher de café (rasa) de cominho
- 1 colher de chá (rasa) de salsa desidratada ou cheiro verde.
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa (cheia) de hortelã
- 250 g de margarina ou óleo suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Adicione a água fervida ao trigo para quibe e deixe descansar (amolecer) por 40 minutos, retirando o excesso de água espremendo com as mãos.

Encher um copo americano com o trigo já pronto (amolecido) e colocar no liquidificador, juntando um copo de carne moída (retirada dos 500 gr), a cebola, o alho, a hortelã, a noz-moscada, o cominho, a salsa e o sal, batendo no pulsar do liquidificador para homogeneizar a mistura. Deve ficar tudo bem misturado.

Despejar a massa em uma bacia grande, juntando em seguida o restante do trigo e o restante da carne.

Mexer com as mãos por 3 minutos, homogeneizando bem.

Verificar o sal, acrescentando mais conforme o gosto.

Deixar descansando por 10 minutos.

Fazer os quibes de tamanho médio (aproximadamente 25 quibes).

Colocar os quibes (entre 6 e 7) em um prato e deixar no micro-ondas por 3 minutos, em temperatura alta.

Fazer isso com todos os quibes que forem ser consumidos na hora.

Para terminar, basta fritá-los na margarina derretida na frigideira até que estejam no ponto (sem deixá-los queimar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45373-quibe-especial.html>