QUIBE ASSADO DELÍCIA

INGREDIENTES

1 saco de farinha para quibe

1 kg de carne moída

1 copo de requeijão ou catupiry

300 gramas de mussarela

1 cebola

1 coentro

Sal e tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque toda a farinha para o kibe de molho dentro de uma vasilha com água, deixe no mínimo 2 horas.

Enquanto isto refogue 500 g da carne moída com cebola, alho, sal a gosto, mexa até ela secar, secando desligue a panela e jogue todo o requeijão na panela misture e reserve.

Tire aos poucos a farinha da água e esprema em pano limpo esta farinha (esprema de forma que ela fique bem sequinha), após espremer toda a farinha coloque 500 g de carne moída crua, coentro picadinho, um pitada de sal mexe e misture tudo com as mãos.

Unte a forma com manteiga, coloque a metade da farinha com a carne moída na forma e amasse bem, jogue o carne moída com o requeijão e cubra com a outra metade da farinha, leve ao forno médio por 30 minutos.

É um maravilhoso aperitivo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45479-quibe-assado-delicia.html