

QUIBE DE BATATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:300 g de trigo
700 g batata crua picada
sal-pimenta-oregano a gosto
1 xícara (cha) hortela
4 cebolas picadas
1 pimentão vermelho picado

RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) margarina
3 colheres (sopa) cebola picada
1/2 kg ricota amassada
1 pacote sopa cebola
pimenta síria
orégano

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:colocar o trigo de molho em bastante agua e de pois espremer.
processar a batata,as cebolas,o pimentao,a hortelã e um pouco do trigo deve ficar sem processar.
depois misturar tudo.
colocar em forma untada e enfarinhada,a metade da massa,colocar o recheio,cobrir,colocar azeite e assar.

RECHEIO:

Recheio: Refogar a cebola na margarina e misturar a ricota, a sopa de cebola e os outros ingredientes, refogar rapidamente.

Esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48553-quibe-de-batata.html>