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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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