

# 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>