

QUIBE DE TRAVESSA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1/2 kg de trigo para quibe
Cebola (a gosto)
Hortelã (a gosto)
Pimentão (a gosto)
1 lata de milho
1/2 colher de sopa de ervas finas
1 pitada de pimenta do reino
1 pitada de sal (se preferir)

MODO DE PREPARO

Lave o trigo para quibe em duas ou mais águas, e esprema bem, reserve.

Moa a carne, a cebola o pimentão a hortelã e o sal.

Misture pouco a pouco o trigo para quibe na carne temperada.

Feito isso, misture tudo umedecendo as mãos em um pouco de água.

Se desejar regue com azeite.

Coloque-o em um refratário, leve-o ao forno pré aquecido em fogo médio, deixe uns 40 a 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48643-quibe-de-travessa.html>