

QUIBE PARA FESTA

INGREDIENTES

500 g trigo para fazer quibe

1 kg de carne moída

1 pacote de creme de cebola

coentro a gosto

2 cebolas médias

1 colher de sopa de tempero baiano

1 colher de sopa de sal

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Molhe o trigo conforme a embalagem e deixe descansar por 30 minutos.

No liquidificador bata a cebola, o creme de cebola, o coentro, o tempero, o sal e um pouco de água.

Depois de passados os 30 minutos, jogue a mistura batida no trigo e acrescente a carne moída, misture bem até ficar uniforme.

Modele os quibes e frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48981-quibe-para-festa.html>