

QUIBE ASSADO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída de primeira
- 1/2 kg de farinha para quibe
- 1 colher de sobremesa de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de sopa de manjericão fresco picado
- Salsinha e cebolinha a gosto
- 2 copos de requeijão
- 1 pacotinho de queijo ralado parmesão
- 2 litros de água quente
- 4 dentes de alho amassados
- 1 cebola de cabeça ralada

MODO DE PREPARO

Em recipiente coloque de molho por 10 minutos a farinha de quibe em água quente.

Enquanto está de molho misture os outros ingredientes em outra vasilha, coloque a carne moída e os demais ingredientes, provando o sal para não salgar, reserve.

Agora já se passaram 10 minutos, pegue a farinha, não precisa espreme-la, pois a água fará com que ela fique macia e não encharcada.

Junte na carne moída com os demais ingredientes e amasse bem até ficar por igual.

Unte um pirex com azeite ou óleo e faça uma primeira camada, coloque o requeijão, cubra com a segunda camada de massa e cubra com o outro copo de requeijão.

Regue com o queijo ralado e leve ao forno por mais ou menos uns 40 minutos ou até dourar.

Lembre-se: toda receita feita com temperos frescos é mais saborosa espero que gostem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49702-quibe-assado-com-requeijao.html>