

QUIBE RECHEADO COM MUSSARELA

INGREDIENTES

250 g de trigo para quibe

250 g de carne moída crua

150 g de mussarela picada em cubos pequenos

1 xícara de hortelã picada

1 colher (chá) de salsinha picada

1 colher (chá) de cebolinha picada

1 sazón vermelho

1/2 cebola picada ou ralada

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo em uma vasilha, despeje água fervendo, e deixe de molho por pelo menos 15 minutos.

Após permanecer de molho o trigo precisa ser escoado, para isso coloque-o em uma peneira e aperte bem até que água saia o máximo possível.

Volte o trigo para uma vasilha depois de escoada e misture todos os ingredientes, menos a mussarela.

Experimente para ver se esta bom de sal, se estiver bom, faça bolinhas com a massa preparada, faça um furinho com o dedo e coloque a mussarela, feche com a própria massa e modele os quibes.

Frite em óleo quente.

O segredo desse quibe é caprichar na hortelã.

Esse quibe pode ser congelado, se for assim frite-o ainda congelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50612-quibe-recheado-com-mussarela.html>