

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 escoado 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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