

QUIBE ASSADO DAS ARÁBIAS

INGREDIENTES

500 g de trigo para quibe
700 g de carne moída alcatra ou patinho
1/2 maço de hortelã picado
2 cebolas grandes picadas
1 colher de sopa de salsa moída
Sal a gosto
1 colher de chá de pimenta Síria
1 colher de sopa de margarina
1 tomate grande maduro
Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o trigo.

Deixe de molho com 4 xícaras de água fervendo por 30 minutos.

Esprema bem o quibe até tirar toda a água.

Misture muito bem todos os ingredientes até dar a liga.

Unte uma assadeira quadrada com margarina e distribua toda a massa, achatando o quibe, corte em losangos e coloque azeite a gosto.

Corte um tomate em rodela e leve ao forno preaquecido por 10 minutos.

Coloque papel alumínio e asse por 40 minutos ou até dourar.

Enfeite com folhas de hortelã, acompanhado de limão cortado.

Espere esfriar para cortar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50788-quibe-assado-das-arabias.html>