QUIBE FRITO OU ASSADO

INGREDIENTES

1/2 kg de acém moído

1/2 kg de trigo para quibe

1 cebola media ralada

4 dentes de alho picadinhos ou amassados

1 maço de salsinha

1 colher de sobremesa de pimenta vermelha picadinha

2 colheres de sopa de hortelã picadinha

2 tabletes de caldo de carne

1 litro de agua fervente

1 pitada de noz-moscada(opcional)

2 colheres de sopa de suco de limão

Sal a gosto

300 ml de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Primeiro dissolva o caldo de carne na água fervente.

Coloque essa água temperada sobre o trigo e deixe descansar por 20 minutos.

Em uma vasilha grande tempere a carne moída com todos os ingredientes restantes.

Pegue essa carne temperada e coloque em um escorredor de macarrão para escorrer todo líquido (cerca de 10 minutos).

Depois que a carne estiver escorrido bem é só acrescentar o trigo de quibe e ir amassando bem até ficar homogênea.

Separe pequenas porções e molde no formato de quibe.

Esse quibe pode ser frito ou assado.

Se for assar é só passar um pouco de azeite nos bolinhos e levar ao forno preaquecido a 200°C por 20 minutos.

Para fritar é só colocar cerca de 300 ml de óleo em una frigideira alta, esperar aquecer e colocar os bolinhos até dar uma dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51710-quibe-frito-ou-assado.html