

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 escurridor 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 uma frigideira alta, esperar aquecer e colocar os bolinhos até dar uma dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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