

# 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 uma 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>