

QUIBE DE BATATA (ENTRADA)

INGREDIENTES

1 kg de batatas cozidas e amassadas

1/2 xícara de chá de trigo fino para quibe - deixe em molho na água durante 1 hora antes de misturar às batatas

1 colher de sopa de folhas de hortelã picadas

1 cebola pequena picada

1/2 xícara chá de nozes picadas finas

Sal a gosto e azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Misture cebola, hortelã e nozes com o sal.

Adicione o trigo e misture bem, no final incorpore as batatas até formar uma massa homogênea.

Coloque um pouco de água gelada para não colar nas mãos.

Arrume a massa em um prato oval, enfeite com folhas de hortelã e metades de nozes, sirva com azeite e pão sírio.

Para acompanhar saladas, grelhados ou como uma entrada fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51801-quibe-de-batata-entrada.html>