

QUIBE DE FRANGO RECHEADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de tomate sem semente

200 g de queijo prato

Orégano

200 g de requeijão

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo para quibe de molho em água por seis horas.

Escorra a água esprema com as mãos até retirar toda a água.

Misture o frango moído, a hortelã, o alho, a cebola picada, o sal e misture bem.

Leve à geladeira por 20 minutos.

Corte os tomates e o queijo prato em cubos pequenos.

Misture o requeijão e o orégano, monte os quibes.

Passar os quibes em ovos, depois em farinha de rosca e fritar em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52230-quibe-de-frango-recheado.html>