

QUIBE ASSADO DA VÓ ELFA

INGREDIENTES

500 g de trigo
1,2 kg de carne moída temperada
200 ml de óleo
200 ml de azeite de oliva
4 ovos
12 fatias de mussarela
6 a 8 tomates picados e sem sementes
4 cebolas picadas
pimenta
2 cabeças de alho amassado
cheiro verde
coentro
hortelã
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar o trigo de molho por duas horas. Em seguida escorrer a água.

Picar bem cebolas, tomates, cheiro verde, coentro, hortelã. Reservar.

Amassar o alho e reservar.

Misturar o trigo com a carne já temperada e acrescentar os outros ingredientes (exceto a mussarela). Misturar até chegar a uma massa homogênea.

Untar um pirex com manteiga. Colocar a massa na forma.

Cobrir a superfície do quibe com mussarela.

Levar ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52485-quibe-assado-da-vo-elfa.html>