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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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