

QUIBE DELICIOSO

INGREDIENTES

1/2 kg de trigo para quibe

1/2 kg de carne moída

1 amarrado de hortelã

1 pacotinho de salsa desidratada

1 colher de chá de óleo

1 cebola media picadinha

Sal a gosto

Opcional: pedacinhos de queijo muçarela

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho em dois litros de água morna, pelo menos por 3 horas.

Depois torça em um pano de prato para ficar bem sequinho.

Lave as folhinhas da hortelã e pique muito bem, assim como a cebola.

Em uma bacia grande, coloque o trigo, a carne, a cebola, salsinha desidratada, o óleo e o sal.

Amasse tudo muito bem, até ficar bem ligado.

Colocando o sal aos poucos, para não correr o risco de salgar demais.

Depois é só fazer os salgadinhos e rechear com os pedacinhos de queijo em cubinhos, se preferir pode pôr também o trigo de molho na água fria, mas demora um pouco mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52732-quibe-delicioso.html>