

# QUIBE FRITO E QUIBE ASSADO

## INGREDIENTES

250 g de farinha para quibe

2 copos de água quente

500 g de carne moída

1 xícara de hortelã picadinha

2 cebolas grandes

4 dentes de alho

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Espalhe a farinha para quibe em uma forma e despeje a água quente.

Deixe a farinha de molho por duas horas.

Depois deste tempo, misture bem a carne moída e o sal.

Em seguida bata no liquidificador as cebolas, o alho, cinco folhas de hortelã e despeje na mistura. Amasse bem com as mão para que a massa fique homogênea.

Modelo os quibes do tamanho que preferir (eu prefiro os mini-quistes para que não fiquem crus na hora de fritar).

Sirva com limão taiti.

Para congelar basta colocar em um tabuleiro no freezer por uma hora e em seguida colocar em pote com tampa ou sacos plásticos bem fechados).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53081-quibe-frito-e-quibe-assado.html>