QUIBE RECHEADO COM TORTILHAS

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

alho, sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto

500 g de trigo para quibe

2 colheres de azeite

300 g de mossarela

1 copo de requeijão

4 saquinhos de biscoito de tortilha picados (pequeno) ou 2 sacos grandes

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo para quibe de molho na água por 3 horas

Escorra muito bem e esprema o trigo

Misture o alho, o sal, a pimenta

Passe azeite de oliva em uma travessa e estenda o quibe, forrando as paredes da travessa

Coloque uma camada de mossarela

Junte o copo todo de requeijão e os biscoitos picados

Feche com o restante do quibe como uma tampa

Deixe pelo menos 20 minutos no micro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5431-quibe-recheado-com-tortilhas.html