# QUIBE ASSADO DA MAMÃE

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

250 g de trigo para quibe

1 pacotinho de sazón (sabor de preferência)

cebola picada

alho picado

sal a gosto

2 colheres de óleo

1 ovo inteiro

pouco de margarina

Cerca de 300 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Deixar o trigo de molho em água quente por meia hora.

Depois desse tempo, escorrer bem toda a água.

Então misturar bem (om as mãos) todos os ingredientes, menos a mussarela.

Em uma assadeira, untada com margarina coloque 1 camada da mistura, 1 de mussarela e por cima outra da mistura.

Ainda cru, corte em quadrados (não muito pequenos) e coloque um pouco de margarina em cima (com a pontinha da colher espalhe em algus pontos, não é para lambuzar tudo de margarina).

Coloque para assar em torno de 20 minutos, retire do forno e reforce os vincos dos cortes dos quadradinhos.

Volte ao forno até verificar que ficou sequinho.

Está pronto. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54605-quibe-assado-da-mamae.html