QUIBE DE ASSADEIRA

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina magra moída 2 vezes

500 g de trigo para quibe

1 maço de cheiro verde (salsinha e cebolinha)

1 maço de hortelã

1 cebola grande

3 dentes de alho grandes

2 colheres de sopa de margarina de boa qualidade

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo na véspera de molho em água filtrada.

Escorra e aperte com as mãos o trigo para retirar o excesso de água e coloque numa vasilha grande.

Pique a cebola, o cheiro verde e a hortelã, triture bem o alho e coloque uma colher de margarina na mesma vasilha do trigo.

Misture bem todos os ingredientes até que fique uma massa

Coloque o sal e a pimenta-do-reino (opcional) a gosto.

Unte uma assadeira com um pouco de margarina.

Espalhe a massa do quibe por igual e coloque uma fina camada de margarina por cima (uma colher de sopa).

Coloque para assar no forno convencional por aproximadamente 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54608-quibe-de-assadeira.html