QUIBE COM CATUPIRI

INGREDIENTES

300 g de trigo para quibe

300 ml de água quente

500 g de carne moída

1/2 xícara de folhas de hortelã picadas

1 cebola picada

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

250 g de catupiri

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo para quibe e a água quente em uma tigela

Espere hidratar por cerca de 1 hora

Em seguida, acrescente a carne moída, as folhas de hortelã, a cebola, o sal e a pimenta

Misture bem

Pegue pedaços da massa e molde os quibes

Abra um espaço central na massa, adicione o catupiri e feche a massa

Frite os quibes em uma frigideira com óleo, em fogo baixo

Vire os quibes para que eles não abram

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8437-quibe-com-catupiri.html