

QUIBE ASSADO FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída (patinho)
250 g de trigo para quibe
1 cebola grande cortada em cubinhos pequenos
250 g de maionese
1 xícara de hortelã picado
1/2 maço de cheiro-verde picadinho
pimenta síria a gosto
3 tomates picados em cubinhos pequenos
sal a gosto
3 dentes de alho espremidos

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo num vasilhame e coloque água quente até cobrir totalmente
Em seguida coloque o trigo numa peneira até sair completamente a água e reserve
Junte a carne com os demais tempero e misture bem
Em seguida coloque o trigo e novamente misture
Colocar em forma untada com azeite e levar ao forno médio por aproximadamente 40 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1607-quibe-assado-facil-e-gostoso.html>