

QUIBE CROCANTE

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída (coxão mole ou patinho)
- 1 maço de salsinha e cebolinha picada
- 1 kg de farinha de trigo para quibe
- 2 cebolas picadas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Sal, pimenta-do-reino, e demais temperos a gosto
- 100 gramas de azeitona sem caroço picada
- 5 folhas de hortelã picada
- 3 limões

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo para quibe em uma forma com água e deixe de molho por aproximadamente 3 horas, depois escorra e esprema a farinha de trigo

Misture a carne moída junto dos outros ingredientes, deixando os temperos por último, para assim ter mais controle do sabor

Pegue 2 limões, corte ao meio e esprema sobre a massa

Acrescente a farinha de trigo e mexa bem

Se preferir, passe em um processador ou moedor antes de fritar

Enrole no formato do quibe, e frite no olho quente aos poucos

Depois de fritos, corte 1 limão ao meio e esprema a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6593-quibe-crocante.html>