

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1613-quibe-assado-facil-e-gostoso.html>