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://receitafacilrapida.com.br/receita/1607-quibe-assado-facil-e-gostoso.html