

# 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 Receitas Fáceis e Rápidas

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