

# QUIBE SEQUINHO E CROCANTE QUE NÃO ENCHARCA DE ÓLEO, FICA UMA DELICIA!

## INGREDIENTES

Para hidratar o trigo

700 ml de água

3 colheres(sopa) de óleo

½ kg de trigo para quibe

4 dentes de alho picado

2 colheres(sopa) de hortelã bem picada

2 tabletes de caldo de carne

½ kg de carne moída

Para o tempero

100 ml de óleo

1 cebola picada

½ pimenta dedo de moça

2 colheres(sopa) de hortelã picada

Sal a gosto

Para o recheio

Requeijão cremoso q.b.

Carne moída refogada q.b.

Mussarela ralada q.b.

Óleo para fritar q.b.

## MODO DE PREPARO

Do tempero

No liquidificador coloque o óleo, a cebola picada, a pimenta dedo de moça, a hortelã e o sal a gosto.

Bata por 30 segundos para homogeneizar.

Reserve.

Da hidratação do trigo

Numa panela em fogo médio, coloque o óleo, o alho e deixe refogar até ficar dourado. Adicione a água, os tabletes de carne e a hortelã bem picada, deixe no fogo até ferver.

Coloque o trigo para quibe numa tigela e despeje a mistura obtida na panela e deixe o trigo hidratando por 30 minutos.

Depois desse tempo, acrescente a carne moída, o tempero batido no liquidificador e mão na massa.

Transfira para uma bancada, e amasse tudo muito bem com as mãos, por cerca de 10 minutos até obter uma massa lisa e homogênea.

O ponto correto é quando a massa “dá liga”, quer dizer, você pega uma porção de massa, modela um quibe, e fica liso, sem rachar.

#### Montagem

Primeiramente umedeça as mãos com “água gelada” para que a massa do quibe não grude nas mãos.

Pegue uma porção de massa, modele um buraco, coloque o recheio (carne moída, ou mussarela ou requeijão) e feche modelando em formato de quibe.

Modele formatos diferente para cada tipo de recheio, para diferenciar.

Repita o processo com o restante da massa e recheios.

Frite em óleo quente, fogo médio, e poucas quantidades de cada vez. Retire e remova o excesso de óleo em papel toalha.

Disponha numa travessa e agora é só saborear esse maravilhoso quibe frito!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17205-quibe-sequinho-e-crocante-que-nao-encharca-de-oleo-fica-uma-delicia.html>