

QUIBE CRU PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de quibe
1 kg de carne moída
1 tempero pronto com pimenta
4 cebolas
1 masso de cebolinha e salsinha
pimenta vermelha a gosto
1 masso hortelã
3 limões
azeite
sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque a farinha de trigo e cubra com água morna

Escorra bem a água da farinha de quibe

Junte a carne moída, cebola, cebolinha, salsinha, hortelã, pimenta

Acrescente o tempero pronto com pimenta e sal a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2585-quibe-cru-pratico.html>