

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

Escorre 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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