

# QUIBE RECHEADO

## INGREDIENTES

500 g de carne moída  
2 xícaras de trigo para quibe  
1 cebola  
1 limão  
1/2 xícara de água quente  
1 sachê de tempero pronto para carnes  
pimenta calabresa a gosto  
sal a gosto  
requeijão a gosto  
queijo mussarela a gosto

## MODO DE PREPARO

Esquente 1/2 xícara de água, coloque o trigo para quibe em um recipiente e o cubra com a água quente  
Após absorver a água, aperte o trigo para quibe, garanta que não esteja pingando água  
Amasse com as mãos para temperar  
Recheie os furos feitos com requeijão e coloque mussarela picada por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3181-quibe-recheado.html>