

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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