

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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