

Quibe Assado

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 1kg de carne moída;
- 500g de trigo para quibe;
- 2 cebolas picadinhas;
- 1 tomate picado sem sementes;
- hortelã picadinho a gosto;
- sal;
- pimenta - do - reino;
- 2 colheres de azeite de oliva;

Modo de Preparo:

Deixar o trigo para quibe de molho por 3 horas. Escorrer muito bem e espremer o trigo. Misturar os demais ingredientes, se preferir passe por um moedor ou processador antes de assar. Estender em uma travessa e passar por cima azeite de oliva.

Quibe Assado

por Receitas e Mais

Fonte: <http://www.tudogostoso.com.br>