

Receita de Quibe Frito

Ingredientes:

- 900g de carne moída (preferencialmente patinho ou acém)
- 500g de trigo para quibe
- 1 cebola grande picada
- 1 xícara de chá de hortelã fresca picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher de sobremesa de sal (ou a gosto)
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Coloque o trigo para quibe em uma tigela grande e cubra com água. Deixe descansar por cerca de 1 hora para que o trigo absorva a água e dobre de tamanho. Após esse tempo, escorra bem a água e esprema o trigo com as mãos para retirar todo o excesso de água.
2. Em outra tigela, misture a carne moída com a cebola picada, o alho amassado, a hortelã, a salsinha e a cebolinha. Adicione o sal e mexa bem para incorporar todos os ingredientes.
3. Adicione o trigo hidratado e espremido à mistura de carne. Amasse bem com as mãos até obter uma mistura homogênea e com os temperos bem distribuídos.
4. Pegue pequenas porções da massa e modele os quibes no formato tradicional, que lembra um pequeno cilindro com pontas afinadas. Se preferir, também é possível fazer bolinhas ou mini quibes.
5. Em uma panela funda, aqueça o óleo em fogo médio. Frite os quibes aos poucos, evitando sobrecarregar a panela, para que cozinhem por igual e fiquem bem crocantes por fora. Deixe escorrer em papel toalha para retirar o excesso de óleo.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)