



Quibe crocante recheado com catupiry

www.receitasdafia.com/receitas/kibe-crocante-recheado-com-catupiry

Delicie-se com nosso Quibe Frito recheado com Catupiry.

Uma combinação irresistível de crocância e cremosidade.

Quibe crocante recheado com catupiry

Experimente!

 50 min

 16 unidades

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de [trigo para quibe](#)
- 1 xícara (chá) de água quente
- 300 g de [carne moída](#)
- 2 colheres (sopa) de [hortelã](#) picadinhas
- ½ colher (sopa) de sal
- ½ colher (chá) de [pimenta síria](#)
- 2 colheres (sopa) de cebola ralada
- 1 colher (chá) de alho triturado
- Catupiry a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, adicione o trigo para quibe com a água quente e deixe descansar por 30 minutos.
2. Em um recipiente grande, misture o quibe hidratado, a carne moída, a hortelã, o sal, a pimenta, a cebola e o alho. Misture bem a massa por 10 minutos.
3. Leve a massa à geladeira por 30 minutos para firmar.
4. Com as mãos, pegue pequenas porções da massa e aperte para compactar.
5. Faça uma cavidade em cada porção e adicione uma colher de catupiry. Feche bem a massa para que o recheio não vaze durante a fritura e modele no formato de quibe.
6. Repita o processo com toda a massa e frite em óleo bem quente até dourarem.
7. Sirva e delicie-se com essa combinação perfeita de crocância e cremosidade!

www.receitasdafia.com