

## Quibe assado com tomate seco

8 porções

### Ingredientes

ou

500 gramas de carne moída crua

ou

1 xícara de chá de farelo de trigo, cru (58 g)

ou

1 unidade pequena de cebola (30 g)

ou

2 folhas de hortelã, fresco (0 g)

ou

1 unidade de alho cru (3 g)

ou

1 colher de chá, moído de condimento, pimenta do reino (2 g)

ou

100 gramas de tomate seco

ou

10 unidades médias de azeitona verde em conserva (40 g)

ou

100 gramas de requeijão

ou

6 fatias médias de queijo mozzarella (120 g)

### Método de preparo

1

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 colocar no meio o requeijão

2

Leve para