



Quibe no Queijo Cottage

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Quibe:

- 400 g de carne moída
- 1 xícara (chá) de trigo para quibe hidratado
- ½ cebola descascada e cortada em cubos pequenos
- 1 colher (café) de sal
- Pimenta síria a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite

Cottage:

- 1 embalagem (200 g) de Queijo Cottage Tirolez
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 dente pequeno de alho descascado
- Hortelã picada a gosto

Modo de Preparo

Quibe: em um recipiente, misture a carne, o trigo, a cebola, o sal e a pimenta.

Com as mãos, modele pequenas bolinhas de quibe. Em uma frigideira, grelhe as bolinhas de quibe no azeite e reserve.

Cottage: em um liquidificador, bata o Queijo Cottage Tirolez, o leite e o alho. Regue os

quibes grelhados com o Cottage batido,
finalize com a hortelã e sirva.