

Quibe de Quinoa



Ingredientes

400gr de carne moída
½ cebola
hortelã
⅓ xícara (chá) de quinoa
1 xícara (chá) de água
sal e pimente síria a gosto

Modo de fazer

Cozinhe a quinoa em 1 xícara (chá) de água e um pouco de sal por aproximadamente 15 minutos. Escorra BEM a água.

Em um processador coloque a cebola e a hortelã e bata. Se quiser pode só picar.

Misture a carne moída com a cebola e o hortelã batidos e a quinoa. Tempere com sal e pimenta síria a gosto. Coloque em um pirex e leve ao forno por 15 a 20 minutos.

