

BRACCIOLAS – BIFE ROLÊ

INGREDIENTES

500 g de bife de patinho

12 azeitonas picadas

1 maço de salsinha picado

pedaços pequenos de bacon

1 cenoura cortada em tiras

1 pimentão amarelo ou vermelho em tiras

500 ml de molho de tomate

cebola, alho, sal, azeite, orégano, manjericão

MODO DE PREPARO

Frite os pedaços de bacon em um pouco de azeite até ficarem crocantes e reserve.

Corte os bifes em tiras de 6 cm de largura e tempere os bifes com sal.

Recheie os bifes com bacon, azeitona, pimentão, cenoura e a salsinha picada.

Enrole o bife e prenda com dois palitos de dente.

Frite todas as bracciolas na gordura do bacon e reserve.

Frite a cebola e alho e coloque o molho de tomate com os temperos.

Volte as bracciolas no molho e coloque na pressão por 30 minutos.

Ferva o molho até engrossar e sirva com macarrão ou arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15730-bracciolas-bife-role.html>