

# 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, manjeriço

## MODO DE PREPARO

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

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

Recheie os bifos 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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