

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 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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