

BIFE A ROLÊ DA MAMY

INGREDIENTES

1 kg de coxão duro sem gordura
1 cenoura em palitos
100 g de bacon
10 azeitonas verdes picadas
sal a gosto
pimenta-do-reino moída na hora
1 dente de alho espremido
1/2 cebola ralada
1/2 cebola em pétalas
2 folhas de louro
salsinha picada
4 colheres de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal, pimenta, o alho e a cebola ralada e deixe descansar por 20 minutos para pegar bem o tempero.

Recheie os bifes com dois palitos de cenoura, um de bacon e uma azeitona picada.

Enrole bem enroladinho e prenda com 3 palitos, sendo um em cada extremidade e um no meio.

Esquente o óleo e frite os bifes até dourar bem por todos os lados.

Coloque os bifes na panela de pressão, junte a cebola em pétalas e cubra com água.

Depois de pegar pressão, deixe cozinhar por 30 minutos.

Tire a pressão e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21763-bife-a-role-da-mamy.html>