

BIFE A ROLE COM MOLHO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

6 bifes de coxão duro

manjericão a gosto

cominho a gosto

louro em pó a gosto

salsa a gosto

vinagre a gosto

sal a gosto

1 caixinha de creme de leite

1 xícara de água

2 colheres (sopa) de trigo

2 dentes de alho

1 caldo de carne

2 colheres de margarina

colorau a gosto

orégano a gosto

9 fatias de queijo mussarela

1 lata de seleta

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com manjericão, cominho, salsa, louro em pó, sal e vinagre.

Sele o bife em uma frigideira com um fio de óleo.

Em seguida, armazene em um recipiente com tampa.

Em uma vasilha, coloque o creme de leite, 1/2 xícara de água e o trigo.

Bata à mão até dissolver todo o trigo.

Em uma panela pequena, coloque a margarina e espere derreter, em seguida frite o alho e coloque o caldo de carne.

Acrescente a outra metade da xícara de água e espere borbulhar.

Coloque a mistura do creme de leite na panela, coloque colorau e sal e não pare de mexer, para que não grude na panela e não faça pelotas com o trigo.

Quando estiver engrossando, desligue o fogo e armazene a mistura.

Coloque 1 xícara de água para ferver e quando ferver desligue o fogo, em seguida coloque a seleta dentro da água

e deixe aquecer um pouco e escora a água.

Em um prato, pegue um bife por vez, coloque 1 fatia de mussarela e 2 colheres com a seleta e enrole o bife.

Coloque palito de dente para segurar o enrolado, faça isso em todos eles.

Em uma forma retangular, disponha os bifes já enrolados e coloque por cima deles, 1/2 fatia de mussarela em cada um.

Acrescente por cima o molho de creme de leite e deixe no forno por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23309-bife-a-role-com-molho-creme-de-leite.html>