

BIFE À ROLÊ COM MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

1/2 kg de bife de patinho
1/2 cenoura cortada em palitos
1/2 linguiça calabresa cortada em palitos (5 cm de comprimento)
1/2 lata de tomates pelados em cubos (5 cm de comprimento)
2 dentes de alhos triturados
1 cebola picada em cubinhos
2 colheres de azeite
1 colher de sobremesa de açúcar
1/2 caldo de carne
sal a gosto
cheiro verde a gosto
palitos de dente de madeira

MODO DE PREPARO

Primeiramente, pegue o bife, abra em uma tábua e coloque 2 palitos de cenoura e 2 palitos de calabresa, enrole e feche com os palitos de dente.

Em uma panela de pressão, refogue o alho e acrescente os bifés em rolinhos até dourarem.

Acrescente a cebola e refogue.

Acrescente a lata de tomate pelado em cubos, o caldo de carne, o açúcar (para neutralizar a acidez do tomate) e refogue.

Acrescente água até quase cobrir os bifés.

Feche a panela, assim que pegar pressão conte 20 minutos.

Após esse tempo e tirada a pressão, deixe a panela ligada até reduzir o volume do molho.

Acerte o sal a gosto, acrescente cheiro verde.

Desligue e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29259-bife-a-role-com-molho-de-tomate.html>