

BIFE A ROLÊ COM LINGUIÇA E CENOURA

INGREDIENTES

8 bifes de picanha ou qualquer outra carne de sua preferência
8 pedaços de linguiça de sua preferência (coloquei fininha de porco)
8 fatias de cenoura
2 tomates picadinhos
1 cebola grande picadinha
alho amassadinho e sal a gosto
3 colheres de sopa de óleo
temperinhos verdes a gosto (salsa e cebolinha)

MODO DE PREPARO

Bata os bifes e tempere-os com sal e alho.
Em cada bife, coloque um pedaço de linguiça e cenoura.
Enrole e prenda com palitos.
Numa panela de pressão, coloque o óleo, cebola e os tomates.
Arrume então os bifes e salpique os temperinhos verdes por cima.
Tampe a panela, leve ao fogo deixando por uns 10 minutos após pegar pressão.
Desligue o fogo, deixe esfriar até que perca a pressão e veja se está ao seu gosto.
Caso não estiver, deixe por mais alguns minutos.
O tempo de cozimento irá depender do tipo de carne usada.
Você também pode, se quiser, colocar azeitonas, fatias de pimentão amarelo e vermelho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29360-bife-a-role-com-linguica-e-cenoura.html>