

BIFE A ROLÊ COM LINGUIÇA E CENOURA

INGREDIENTES

- 8 bifos 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 bifos 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 bifos 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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