

BIFE À ROLÉ ABERTO

INGREDIENTES

4 bifes
4 fatias de bacon
4 fatias de calabresa
4 fatias de cenoura grossas
cheiro verde
sazón de carne
1/4 xícara de água
1 colher sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Laves os bifes.

Escalde as fatias de bacon e calabresa.

Na panela de pressão coloque o óleo, as fatias escaldadas e deixe fritar.

Depois de fritas coloque a cenoura, o cheiro verde e os bifes limpos e lavados.

Acrescente água e deixe cozinhar por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33820-bife-a-role-aberto.html>