

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>