

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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