

BIFE À ROLÊ COM PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) óleo
1 dente de alho picado
1 cebola picada
6 tomates picados
1 cubo de caldo de carne
1/2 xícara (chá) de água
6 bifes de coxão mole
sal e pimenta -do-reino
6 fatias de presunto
6 fatias de mussarela
farinha de trigo e farinha de rosca
2 ovos batidos
óleo para fritar
2 xícaras (chá) de queijo (mussarela) ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo e frite o alho e a cebola até murchar.

Acrescente o tomate, o caldo de carne, a água e refogue por 5 minutos ou até formar um molho. Em uma tigela tempere os bifes com sal e pimenta-do-reino. Em cada bife, cubra com uma fatia de presunto e outra de mussarela.

Enrole igual à um rocambole prendendo com palito de dente.

Passe pela farinha de trigo, batendo para tirar o excesso.

Em um prato fundo bata os ovos com um garfo, passe o bife pelo ovo batido e a farinha de rosca apertando para não soltar na hora de fritar (faça isso com todos os bifes).

Em uma frigideira, frite os bifes empanados aos poucos em óleo quente até dourar.

Escorra em papel toalha e transfira para um refratário pequeno.

Cubra com o molho reservado, polvilhe com a mussarela ralada e leve ao forno médio, preaquecido por 10 minutos.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34507-bife-a-role-com-presunto-e-mussarela.html>