

# 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 bifés 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 bifés 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.

Passa 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 bifés).

Em uma frigideira, frite os bifés 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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