

BIFE À ROLÊ DA BENE

INGREDIENTES

10 bifes de coxão duro

1 linguiça calabresa

10 fatias finas de bacon

1 cebola média

3 dentes de alho

1 cenoura média

1 batata média

1 tomate sem sementes

1/2 pimentão verde

1 xícara de chá de coentro ou salsinha

1 caldo de carne

pimenta-do-reino a gosto

cominho a gosto

1 colher de chá de vinagre ou limão

2 colheres de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Processar a cebola, alho, cenoura, batata, tomate, pimentão e cheiro verde.

Temperar com o caldo de carne ralado, pimenta-do-reino, cominho, vinagre ou limão, reserve.

Cortar a linguiça em 10 pedaços pequenos.

Rechar os bifes com os ingredientes processados, o bacon e a linguiça.

Fechar as pontas com palitos.

Esquentar o óleo na panela de pressão e dourar os bifes um a um, retirando-os e colocando-os em um prato.

Voltar os mesmos à panela e cobrir com água fervente, acertar o sal ou colocar outro caldo de carne.

Feche a panela e conte 40 minutos.

Deixe sair a pressão, abra e ligue novamente o fogo para apurar o caldo.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/35407-bife-a-role-da-bene.html>