

# BIFE À ROLÊ DA BENE

## INGREDIENTES

10 bifés 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 salsa  
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.

Recheiar os bifés com os ingredientes processados, o bacon e a linguiça.

Fechar as pontas com palitos.

Esquentar o óleo na panela de pressão e dourar os bifés 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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