

BIFE Á ROLÉ COM RICOTA

INGREDIENTES

BIFE:

Bife: 500 g de carne para bife

Sal a gosto

1 colher (sopa) de mostarda

3 dentes de alho

1 pacote de molho pronto

1/2 cebola grande

temperinhos verdes (alecrim, orégano, salsa.)

RECHEIO:

Recheio: 200 g de ricota

temperinhos verdes

1 colher sopa de requeijão light

1 colher sopa de alho torrado

sal a gosto

4 fatias de peito de peru light

1 tomate

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com alho, mostarda, cebola e o que mais desejar.

Pique e misture todos os ingredientes do recheio, amasse bem.

Coloque o recheio na carne e use palitos de dentes para fixar.

Leve ao forno médio preaquecido por 20 minutos coberto com papel alumínio.

Faça o molho à parte misturando todos os ingredientes.

Passados 20 minutos da carne no forno cubra-a com o molho e leve ao forno novamente por 10 minutos, agora sem o papel alumínio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40535-bife-a-role-com-ricota.html>