BIFE ROLÊ

INGREDIENTES

6 bifes de patinho

Sal

Pimenta-do-reino

Salsa picada a gosto

6 vagens

6 fatias de bacon

1 cenoura grande cortada em tiras

1 colher (sopa) de óleo

½ xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de molho de tomate temperado pronto

MODO DE PREPARO

Bata levemente os bifes com um martelo para que fiquem com a mesma espessura.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Recheie com um vagem,uma fatia de bacon e uma tira de cenoura.

Enrole e prenda com palitos ou amarre com um barbante.

Aqueça uma panela grande e grossa em fogo médio, adicione o óleo e frite os bifes até dourar levemente.

Despeje a água ,tampe e cozinhe por 10 minutos, ou até secar quase toda a água.

Adicione o molho de tomate e cozinhe por mais 5 minutos ou até o molho ficar espesso.

Transfira para uma travessa, polvilhe com salsa e, se desejar, sirva acompanhado de salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44297-bife-role.html