BIFE À ROLÊ COM MUITO RECHEIO DA VENESSA

INGREDIENTES

8 bifes da carne que preferir, não pode ser muito pequeno

1 abobrinha ralada com a casca

1 cenoura ralada sem a casca

1 linguiça calabresa cortada em cubos pequenos

Bacon em cubos pequenos o quanto desejar

1 cebola bem picadinha

Pimenta-do-reino (opcional)

1 sachê de sazón sabor do nordeste

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Frite o bacon na sua propria gordura até dourar levemente.

Acrescente a calabresa em cubos e doure também.

Junte a abobrinha e a cenoura e refogue.

Acrescente a cebola e refogue tudo ate ficar macia a cenoura e a abobrinha, reserve.

PARA O MOLHO:

Para o molho:Faça o molho como preferir, eu usei um sachê de molho pronto.

Uma colher de extrato de tomate Elefante

2 copos de água

MONTAGEM:

Montagem:Abra os bifes um a um e acrescente uma colher (sopa) do recheio.

Enrole como um rocambole e prenda as pontas com palitos de dente.

Doure os bifes enrolados um a um no óleo quente.

Coloque o molho com os bifes na panela de pressão por uns 25 minutos (se quiser a carne mais molinha de 30 a 35 minutos).

Se desejar coloque depois de pronto uma lata de ervilhas e salpique com cheiro verde a gosto.

Sirva acompanhado de um arroz bem branquinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44809-bife-a-role-com-muito-recheio-da-venessa.html