CARNE ENROLADA

INGREDIENTES

4 bifes

sal e pimenta a gosto

1 col de margarina

1 cebola

1 maço de espinafre

8 fatias de bacon OU 4 de preunto

1/3 xícara de vinho branco seco

1 xícara de água

1 folha de louro

1 cubo de caldo de carne

1 colher de maisena

4 colheres de água

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal e pimenta, derreta a margarina e doure a cebola.

Acrescente o espinafre e refogue até murchar.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Coloque 2 fatias de bacon já frito sobre cada um dos bifes, recheie com o espinafre, enrole e feche com palitos.

Derreta o restante a margarina em uma panela de pressão e doure os bifes.

Regue com vinho e deixe evaporar pela metade.

Acrescente a água, o louro, o caldo de carne e tampe. Cozinhe na pressão por 20 minutos, após iniciar o chiado e desligue. Deixe a pressão sair naturalmente da panela, abra, transfira os bifes para uma travessa, retire os palitos e cubra com o molho.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44922-carne-enrolada.html