

# BIFÉ RECHEADO COM CALABRESA (BIFE A ROLÊ)

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne de bifé de sua preferência

1/2 calabresa

200 g de molho de tomate

4 colheres rasas de sopa de açúcar

6 colheres rasas de sopa de óleo

2 xícaras de água

3 dentes de alho amassados

1 cebola, 1 tomate e 1 pimentão pequenos cortados em rodelas

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

2 folhas de louro

Palitos para prender o bife

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com alho e sal.

Corte a calabresa em tiras de espessura de mais ou menos 1 dedo.

Enrole a calabresa nos bifes e prenda os bifes com os palitos .

Coloque em uma caçarola três colheres de açúcar e deixe derreter quando virar calda ponha os bifes de um a um e deixe dourar.

Na panela de pressão coloque as verduras e o óleo e refogue-os bem.

Acrescente o molho de tomate, as folhas de louro e a água.

Acrescente os bifes e deixe cozinar na pressão por mais ou menos 20 minutos ou até os bifes ficarem bem macios e a água secar e ficar apenas o molho.

Caso o molho fique muito ácido acrescente uma colher de açúcar para tirar a acidez.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49403-bife-recheado-com-calabresa-bife-a-role.html>