

# BIFÉ RECHEADO COM CALABRESA (BIFE A ROLÊ)

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne de bife 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 cozinhar 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>