

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 bifés com alho e sal.

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

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

Coloque em uma caçarola três colheres de açúcar e deixe derreter quando virar calda ponha os bifés 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 bifés e deixe cozinhar na pressão por mais ou menos 20 minutos ou até os bifés 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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