

BIFE ROLÊ AO MOLHO DE CALABRESA DA IZABELLA

INGREDIENTES

4 bifés rolê cortados, já comprados prontos no supermercado.

sal

pimenta-do-reino

amaciante para carnes

óleo

alho

1/2 cebola

1/2 tomate

1/2 pimentão

cenoura

1 linguiça tipo calabresa (fininha)

palito de dente

molho de tomate tarantella

2 xícaras de água filtrada

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Tempere à gosto com sal e pimenta-do-reino.

15 minutos antes de ir à panela de pressão, polvilhe o amaciante para carne em todos os bifés, em apenas 1 lado.

Reserve.

RECHEIO E MOLHO:

Recheio e Molho: Coloque 1 cenoura para cozinhar, já descascada e cortada em tiras finas. Retire assim que amolecer e reserve.

Corte 1/2 cebola, 1/2 pimentão, 1/2 tomate e 1 calabresa, também em tiras finas.

Pegue um bife, coloque na ponta dele: 2 tiras de cenoura, 2 de cebola, 1 de tomate, 1 de pimentão e 1 de calabresa.

Enrole o bife e feche-o com 3 palitos de dente, 1 em cada ponta e 1 no meio.

Repita esse passo em todos os bifés.

Na panela de pressão coloque o óleo, a cebola e o alho para refogar, mas não deixe queimar.

Em seguida coloque os bifés recheados e deixe fritar um pouco dos dois lados, isso tudo na panela de pressão

aberta.

As tiras que sobraram da cenoura, cebola, pimentão, tomate e calabresa, você irá cortar em cubos e despejar na panela, deixando refogar um pouco.

Agora acrescente metade do molho de tomate tarantella e as 2 xícaras de água filtrada.

Mexa um pouco com a colher para misturar os ingredientes.

Feche a panela de pressão e deixe cozinhar por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49876-bife-role-ao-molho-de-calabresa-da-izabella.html>