

ROLINHO DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

8 bifos finos de contrafilé

sal a gosto

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

8 fatias de bacon

2 talos finos de alho-poró

6 folhas lavadas de alface

MODO DE PREPARO

Abrir os bifos e polvilhar com 1 pitada de sal e farinha de trigo.

Estender 1 fatia de bacon em cada bife.

Lavar e cortar o alho-poró em tiras.

Rechear os bifos com alho-poró,

Enrolar e amarrar com linha grossa.

Fritar os rolinhos de carne no óleo.

Cortá-los ao meio e arrumar numa travessa com o recheio para cima.

Rodear com folhas de alface picada e servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51334-rolinho-de-alho-poro.html>