

BIFE A ROLÊ COM MOLHO DE VINHO TINTO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

8 bifes finos
4 fatias de bacon
1 pimentão vermelho cortado em tiras
1 cenoura cortada em tiras
1 cebola grande picada
6 dentes de alho bem amassados
1 tomate picado
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 colher de extrato de tomate
meio copo de vinho tinto
1 copo de requeijão
tempero verde picadinho a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal, pimenta e um pouco do alho amassado.

Coloque meia fatia do bacon, uma tira de cenoura, e uma tira de pimentão.

Enrole o bife e prenda com palitos de dente para que o recheio não saia.

Em uma panela de pressão, frite o restante do alho com um pouquinho de óleo, depois que o alho dourou, coloque os bifes enrolados. Deixe que os bifes frite um pouco, vire eles de vez em quando.

Depois que os bifes estiverem dourados acrescente a cebola, o tomate, o que restou do pimentão (corte em pedaços), extrato de tomate, o vinho tinto e um pouco de água se for necessário.

Feche a tampa deixe cozinhar de 20 a 30 minutos.

A carne deve ficar macia e o molho denso.

Depois de cozido acrescente o tempero verde e o requeijão!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53350-bife-a-rolê-com-molho-de-vinho-tinto-e-requeijão.html>