

# BIFE À ROLÊ FÁCIL

## INGREDIENTES

1 kg de alcatra ou filé especial  
1 cenoura cortada em tiras  
bacon em tirinhas  
calabresa em tirinhas  
2 pimentões  
1 cebola picada  
1 tomate picado  
tempero pronto à gosto  
cheiro verde  
extrato de tomate  
1 tablete de caldo de costela  
palitos de dente  
1/2 copo de água

## MODO DE PREPARO

Corte a carne em bifos finos, lave e tempere com o tempero pronto ou ao seu gosto.

Corte 1 pimentão em tiras, abra cada bife temperado e coloque uma tira de pimentão, 1 de cenoura, 1 de bacon e 1 de calabresa, depois enrole e prenda com os palitos, faça essa sequência com todos os bifos.

Em uma panela de pressão coloque um fio de óleo e dissolva o caldo de costela, acrescente o tomate a cebola e 1 pimentão picado e refogue, acrescente os bifos enrolados, refogue um pouco acrescente o extrato e o cheiro verde e a água. Tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos após abrir a pressão.

Sirva com arroz e salada!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53625-bife-a-role-facil.html>