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 bifes 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 bifes.

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 bifes 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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