

BIFE NO CARTÓCCIO

INGREDIENTES

- 1 kg de bife de coxão mole sem gordura
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- sal a gosto
- 1 pacote de creme de cebola
- 4 cenouras médias raladas
- 150 g de manteiga com sal
- 1 rolinho de papel alumínio

MODO DE PREPARO

Corte o bife em pedaços de aproximadamente 6x6 cm, tempere com a cebola, o alho e sal a gosto e reserve.

Num recipiente, misture a Cenoura ralada, o creme de cebola e a manteiga semiderretida, até obter uma massa pastosa e homogênea.

Corte o Papel Alumínio em pedaços de 20 x 20 cm.

Coloque um bife no centro de cada papel alumínio, coloque uma colher média do creme sobre cada bife, embrulhe os bifés formando pequenas trouxas, fechando bem as bordas do papel alumínio, coloque todas as trouxinhas numa forma e leve ao forno quente por aproximadamente 20 minutos.

Sirva a seguir, colocando as trouxinhas fechadas na mesa. Cada pessoa vai abrir suas trouxinhas na hora de comer.

Fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53833-bife-no-cartoccio.html>