

BIFE RECHEADO DA CI SOARES

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 cebola

2 tomates

6 colheres de molho de tomate

2 copos americanos de agua

MODO DE PREPARO

Coloque os bifes em uma panela com sal, ferva por 5 minutos.

Coloque a cenoura em outra panela com agua e sal ferva por 5 minutos ou até ficar bem firme.

Tire os bife e tempere com sal e limão, enrole usando o bacon, cenoura, linguiça e a cebola.

Feche colocando os palitos.

Coloque em uma panela para fritar, depois de alguns minutinhos acrescente cebola e tomate picadinhos, em seguida coloque o molho de tomate e 2 copos de água.

Deixe ferver até ficar um caldo bem grosso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54906-bife-recheado-da-ci-soares.html>