BIFE À ROLÊ DA KAROL

INGREDIENTES

1 Kg de alcatra (ou contrafilé) em bifes finos

1 embalagem de bacon em fatias

1/2 xícara de óleo

3 dentes de alho

Molho inglês tipo Worcestershire

Pimenta-do-reino moída

Louro em pó

Alecrim (seco)

sal

palitos de madeira

MODO DE PREPARO

Limpe os bifes, tempere-os com o sal, os dentes de alho amassados, o louro e a pimenta. Coloque sobre cada bife uma fatia de bacon, enrolando como um pequeno rocambole e fixando com um ou mais palitos. Regue-os com um pouco de molho inglês e salpique com alecrim.

Numa frigideira funda (ou panela de fundo largo) aqueça o óleo e coloque os bifes, salteando-os por alguns minutos para tomar alguma cor. Despeje sobre eles o caldo de temperos e salteie mais um pouco. Quando tiver secado quase todo o líquido da panela, coloque um pouquinho de água (bem pouco mesmo, não vá "afogar" os bifes) e deixe cozinhar a carne e tomar cor, acrescentando um pingo d'água se necessário, para não queimar, até os bifes estarem no ponto e macios. Deve sobrar bem pouco molho na frigideira.

Retire os palitos antes de servir, com cuidado para não desfazer os rolet. Acompanhe de purê de batatas com um filete de molho pesto por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55969-bife-a-role-da-karol.html