

BIFE ROLE À PARMEGIANA

INGREDIENTES

- 6 bifos de alcatra (qualquer tipo de carne, cortada em bife)
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 3 colheres de óleo ou azeite
- 2 cubos de caldo de carne
- água (o suficiente para cobrir os bifos)
- 2 ou 3 cenouras cortada em tiras
- 1 linguiça calabresa cortada em tiras
- salsinha picadinha á gosto
- sal a gosto (lembrando que já tem sal na linguiça e no caldo de carne)
- palitos ou barbante para fechar os bifos
- 6 fatias de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque um bife de cada vez, pegue 2 ou 3 tiras de cenoura e de linguiça e depois enrole o bife e prenda com o palito ou barbante fechando bem pra que não solte.

Em seguida faça isso em todos os bifos.

Em uma panela de pressão coloque o óleo ou o azeite, aqueça e coloque a cebola e o alho em seguida coloque os bifos, frite-os um pouco e gire para que eles peguem o tempero, depois que estiverem bem tostadinhos coloque a água, o caldo de carne e o sal, tampe a panela e quando pegar pressão conte 25 minutos ou até que estejam macios.

Abaixe o fogo e coloque a salsinha e deixe por 2 minutos, em seguida retire os bifos da panela e coloque-os num pirex, jogue o caldo por cima dos bifos e coloque as fatias de mussarela por cima de cada bife.

Coloque no forno por 10 minutos para derreter a mussarela.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55983-bife-role-a-parmegiana.html>