BIFE ROLÊ AO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 kg de bife de carne de patinho

250 g de queijo chadar fatiado

250 g de presunto fatiado

100 g de azeitonas sem caroço

2 caixinhas de creme de leite

2 saquinhos de caldo em pó de calabresa

Palitos para fechar

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com o caldo em pó.

Coloque uma fatia de queijo e outra de presunto dentro e enrole dando 2 voltas para não abrir.

Feche com pedaços pequenos de palitos.

Arrume em uma assadeira e leve ao forno e asse.

Depois de assado retira os palitos e arrume em uma travessa refratária.

Por cima coloca o creme de leite e enfeita com azeitonas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56331-bife-role-ao-creme-de-leite.html