

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 bifos 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 retire os palitos e arrume em uma travessa refratária.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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