BIFE A ROLÊ A MINHA MODA

INGREDIENTES

8 bifes coxão duro

1 pedaço de bacon defumado cortado em tiras

1 pimentão vermelho cortado em tiras

1 cenoura cortada em tiras

vagem a gosto

2 batatas grandes cortadas em tiras grossas mas não muito

2 tomates maduros

1 cebola grande

3 dente de alho amassados

2 limões

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

água quanto baste

1 pacote de queijo ralado parmesão

palito de dente quanto baste

2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com o alho, sal, pimenta

Depois de temperados, pegue o bife e acrescente tiras de cenoura, bacon, batata e pimentão

Enrole os bifes com os legumes no meio e espete com palitos para que fique firme e não se abra

Os legumes que sobrar reserve

Passe o bife a rolê no queijo ralado

Em uma panela esquente o óleo

Coloque os bifes e frite até ficarem dourados

Assim que dourarem, coloque água até cobrir

Pegue os tomates e a cebola e corte em tiras ou rodelas

Coloque junto com os bifes e se tiver sobrado dos legumes cortados em tiras, coloque

Deixe cozinhar até a carne fica macia por aproximadamente 15 minutos

Sugestão de acompanhamento

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10676-bife-a-role-a-minha-moda.html