BIFE À ROLÊ DE CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

1 peça de bombom de alcatra

100 g bacon fatiado

150 g muçarela fatiada

100 g parmesão fatiado

75 g presunto parma fatiado

5 g de tomilho

4 pimentas biquinho

sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Corte 8 fatias de espessura 0,5 cm de alcatra com aproximadamente 25 cm de comprimento por 4 cm de largura, tempere com tomilho e reserve

Corte a muçarela, o parmesão, presunto e o bacon com a mesma largura de 4 cm

Faça a montagem em uma bancada, começando com o bacon, duas tiras de alcatra (uma em seguida da outra), muçarela, parmesão e presunto parma

Coloque a pimenta biquinho na ponta e comece enrolando em volta dela até completar toda a tira

Coloque na churrasqueira numa distância de 40 cm da brasa, passe sal grosso em cada lado e vire o espeto a cada 5 minutos

Após 30 minutos, baixe a grelha para 25 cm da brasa para dourar o bacon por 3 minutos, pronto é só servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3169-bife-a-role-de-churrasqueira.html