

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 rodela
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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11135-bife-a-role-a-minha-moda.html>