

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

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