



Bife a Rolê na panela de pressão

www.receitasdafia.com/receitas/bife-a-role-na-panela-de-pressao

Bife a rolê é aquela comida caseira que todo mundo adora! Veja a receita completa!

Bife a Rolê na panela de pressão

 45 min

 8 porções

Ingredientes

- 8 bifos de coxão mole finos
- 8 fatias de bacon
- palitos de salsão
- palitos de cenoura
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- alho picado a gosto
- 2 xícaras de polpa de tomate
- 1 litro de água
- 2 sachês de Tempero em Pó sabor carne
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- folhas de agrião
- cheiro-verde picado a gosto
- Sal se necessário

Modo de Preparo

1. Abra cada bife e cubra com uma fatia de bacon e no centro coloque palitos de cenoura e palitos de salsão.
2. Enrole os bifos, e feche com palitos de dente na emenda, atravessando o rolinho para que os bifos permaneçam no formato de cilindro.
3. Na panela de pressão, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho, junte a polpa de tomate e os sachês de tempero em pó diluído na água e o sal se necessário.
4. Misture bem e acomode os rolinhos de bife dentro do molho.
5. Tampe a panela e, quando pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 30 minutos.
6. Desligue o fogo e espere sair a pressão para abrir a panela.
7. Retire os bifos e reserve-os.
8. Na panela acrescente as folhas de agrião e deixe o molho ferver por mais 5 minutos em fogo alto com a panela aberta.
9. Finalize com o cheiro verde e sirva a seguir.

Essa receita cai muito bem no dia dos pais, [Clique aqui](#) e confira mais receitas para essa data tão especial para seu pai