



Bife à Rolê Super Fácil

www.receitasdafia.com/receitas/bife-a-role-super-facil

Experimente fazer essa receita que além de delicioso é super fácil, uma combinação perfeita de carne suculenta, recheada com deliciosos ingredientes e temperada com o mais puro sabor caseiro. Sua família vai amar!

 60 min  4 porções

Ingredientes

- 4 bifos de [alcatra](#) (ou outro tipo de carne para fazer os bifos)
- 4 pedaços de [bacon](#) cortados em tiras
- 4 pedaços de [linguiça calabresa](#) cortadas em tiras
- 8 pedaços de [cenoura](#) cortadas em tiras
- Palitos de dente
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 cebola picada
- Salsinha a gosto
- 1 cubo de caldo de carne
- Sal a gosto
- 1 lata de [extrato de tomate](#)
- 2 1/4 de xícara (chá) de água

Modo de Preparo

1. Abra os bifos e recheie com o bacon, calabresa e cenoura, enrolando-os bem apertados.
2. Prenda as bordas com os palitos de dente.
3. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e refogue a cebola, a salsinha, o caldo de carne e o sal até dourar.
4. Adicione os bifos enrolados, de uma selada, adicione o extrato de tomate e cubra com água.
5. Misture cuidadosamente, acertando os temperos se necessário.
6. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por aproximadamente 30 minutos após pegar pressão.
7. Retire os bifos, reservando o molho, e sirva. Bom apetite!

www.receitasdafia.com