

# BIFE A ROLÊ PERFEITO COM UM MOLHO QUE DEIXA AINDA MAIS MACIO E SUCULENTO

## INGREDIENTES

800 g de coxão mole em bifés  
1 gomo de linguiça calabresa em tiras  
1 cenoura média em tiras  
2 pimentões verdes pequenos em tiras  
1 cebola média em meias-luas  
4 dentes de alho picadinhos  
1/2 cebola média picada  
1 pimentão verde pequeno picado  
100 ml de vinho tinto seco  
1 tomate sem sementes picado  
100 ml de molho de tomate  
1 tablete de caldo de carne  
1 colher de sopa de açúcar  
300 ml de água  
azeite, cheiro-verde, pimenta-do-reino e sal a gosto

<ul>

<li style="list-style-type: none;"></li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;"></li>

</ul>

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

Sobre uma tábua, coloque um bife de coxão mole e disponha sobre ele a linguiça, a cenoura, o pimentão em tiras e a cebola em meias-luas.

Enrole os bifés e prenda-os usando palitos de dente.

Em uma panela, frite os bifés em azeite até dourar por todos os lados em fogo médio.

Adicione o alho, a cebola picada e o pimentão picado e deixe fritar até dourar levemente.

Junte o vinho tinto seco e o tomate, deixando refogar até o tomate desmanchar.

Acrescente o molho de tomate, o cheiro-verde, o caldo de carne em tablete, o açúcar e a água.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 35 minutos em fogo médio, virando os bifés na metade do tempo..

Pronto! Agora é só se deliciar com essa maravilha de bife a rolê macio e suculento.

<ol>

<li style="list-style-type: none;"></li>

</ol>

&nbsp;

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15876-bife-a-role-perfeito-com-um-molho-que-deixa-ainda-mais-macio-e-suculento.html>