

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

INGREDIENTES

800 g de coxão mole em bifes

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

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

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

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 bifes e prenda-os usando palitos de dente.

Em uma panela, frite os bifes 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 bifes na metade do tempo..

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

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

©2026 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>