

Bife a role com salsicha Viena Eder Charcutaria



Tempo de Preparo
00:40



Rendimento
8 porções

Ingredientes

- 1 kg de colchão mole ou patinho cortado em bifés
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 2 cenouras em tiras
- 200 g de bacon em tiras
- 2 gomos de salsicha Viena cortadas em tiras
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola bem picada
- 2 dentes de alho bem amassados
- 1 lata de extrato de tomate

Modo de preparo

Corte os gomos das salsichas ao meio, no sentido transversal. Depois pegue cada metade e corte ao meio novamente (no sentido transversal) para formar as tiras.

Tempere a carne com sal e pimenta disponível em cada bife uma tira cenoura, uma de bacon e duas de salsicha.

Enrole a carne com os ingredientes e prenda com palitos.

Derreta a manteiga em uma panela e doure a cebola, o alho e em seguida os bifés.

Doure bem todos os bifés e adicione o extrato de tomate e uma lata de água; deixe cozinhar até a carne ficar macia. Sirva bem quente.