



BIFE A ROLÊ

 **Nível Intermediário**

 **Rendimento 4 porções**

 **Tempo de preparo 60 minutos**

 **Ocasião Dia a Dia**

 **Modo de preparo Fogão**

INGREDIENTES

- 1 pacote de Bife para Rolê Swift
 - Bacon cortado em palitos (8 unidades de comprimento de 6 cm cada)
 - 8 vagens
 - Cenoura cortada em palitos (8 unidades de comprimento de 6 cm cada)
 - 200 ml de molho de tomate
- 3 colheres (sopa) de óleo
 - 4 colheres (sopa) de creme de cebola
 - 2 xícaras (chá) de água fervente
 - 1 pitada de açúcar
 - Pimenta Branca Swift a gosto
 - Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- 1.** Abra os bifes e tempere-os com o sal e a Pimenta Branca Swift.

2. Coloque na borda de cada bife um palito de bacon um palito de cenoura e uma vagem e enrole formando um rolinho de bife recheado.

3. Feche cada rolinho com dois palitos de dente.

4. Em uma panela de pressão aqueça o óleo e doure os bifes.
- 5.** Acrescente o molho de tomate a pitada de açúcar e o creme de cebola dissolvido na água fervente.

6. Cozinhe na panela de pressão por 25 minutos.

7. Sirva em seguida acompanhados de arroz e purê de batatas.

PRODUTOS UTILIZADOS



Bife para Rolê Swift



Mix de Pimentas Swift