

BIFINHOS ENROLADOS COM SALSICHAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

8 bifinhos de vitela finos
8 salsichas
8 fatias de queijo flamengo
80g de manteiga
1,5 cebola cortada em rodellas meia-lua
2 dentes de alho picados
2 folhas de louro
390g de tomate pelado picado
250 ml de vinho branco
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 35 minutos
Custo: 6.50 € | Custo por pessoa: 1.65 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/bifinhos-enrolados-salsichas-18634/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Por cima de cada bife, coloque uma fatia de queijo e uma salsicha. Enrole os bifes em rolinhos e prenda com 2 palitos.
3. Num tacho largo, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer. Junte os bifes e deixe fritar de ambos os lados, apenas para ganhar cor. Retire os bifes para uma travessa.
4. À gordura que ficou, junte a cebola, os alhos e as folhas de louro. Mexa e deixe refogar um pouco. Junte o tomate ao refogado e deixe apurar. Junte o vinho branco e logo que comece a ferver, junte os rolinhos. Tape e deixe cozinhar durante 5 minutos. Passado os 5 minutos, está pronto a servir. Acompanhe este prato com batata frita e esparregado.