

Bifes grelhados com queijo De susurb



Type: Prato Principal
Número de doses: 4 porções
Preparação: 20 min
Cozedura: 40 min
Pronto em: 1 hora
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes

- 800 g de bife de vaca
- 200 g de queijo flamengo fatiado
- 200 g de fiambre fatiado (grosso)
- 250 g de tomate cereja
- 1 dl de azeite
- 0,5 dl de vinagre
- 1 ramo de salsa
- sal e pimenta q.b- .

Preparação

Passo 1

Temperamos os bifes com sal e pimenta.

Sobreposamos as fatias de queijo e fiambre, enrolamos e prendemos com paus de espetada.

Passo 2

Levamos agora os bifes a grelhar, de ambos os lados..

Entretanto, misturamos o azeite com o vinagre e a salsa picada, que vamos verter sobre os bifes depois de cozinhados.

Passo 3

Agora é só servir, acompanhando com o tomate e esparguete cozido ou batatas fritas.

<https://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/bifes-grelhados-com-queijo-fid-275555>



São Paulo, SP, 31 Marco de 2018

Mkmouse