



Boi Enrolado



INGREDIENTES

- ✓ 5 bifés de miolo de alcatra
- ✓ 50g de paio picado em tiras
- ✓ ½ talo de aipo cortado em tiras
- ✓ Caldo de carne
- ✓ Louro em pó
- ✓ Pimenta malagueta
- ✓ ½ copo de vinho tinto seco
- ✓ ½ copo de shoyo
- ✓ ½ copo de água
- ✓ Alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Enrolar os bifés com um pedaço de paio e um de aipo.

Prender bem com palitos.

Colocar na panela todos os ingredientes, tampar, e deixar cozinhar por 10 a 15 minutos em fogo baixo.

Tirar os bifés e engrossar o molho com um pouco de farinha de trigo diluída.

Voltar com os bifés para a panela e deixar ferver no molho por aproximadamente 5 minutos.

Contribuição: Tia Biga