

BIFINHOS DE PERU ENROLADOS COM BACON



INGREDIENTES

- BIFINHOS DE PEITO DE PERU
- MUZZARELA
- BACON EM FATIAS FINAS
- SAL
- PIMENTO DOCE
- PIMENTA
- SUMO DE 1/2 LARANJA
- 80ML DE VINHO BRANCO
- ERVAS PROVENÇAIS SECAS Q.B.
- 1 DENTE DE ALHO RALADO.

CONFEÇÃO

1. Bifinhos de Peru enrolados com queijo e bacon.

2. Temperei os bifes de Peru com sal, pimenta, pimento doce, sumo de 1/2 Laranja, vinho branco, ervas provençais secas e um dente de alho ralado. Deixei por 30min.

3. Enrolei os bifes com queijo dentro e bacon por fora. Fechei com palito de dente.

4. Coloquei na cuba sem a pá por 15 min.

5. Abri e troquei os rolinhos de lugar e coloquei mais 15 min pra finalizar e deixar mais moreninho como eu gosto.
