
Bife enrolado com queijo e espinafre

Ingredientes:

- 6 bifés de coxão duro divididos ao meio (1Kg)
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 maço de espinafre
- 2 ovos bem cozidos, picados
- 2 ovos batidos
- ½ xícara de queijo parmesão ralado
- ½ colher (chá) de orégano
- 2 colheres de (sopa) de óleo para fritar
- 2 xícaras de água

Modo de preparo:

Bata os bifés para que fiquem finos.

Tempere com sal e pimenta do reino. Reserve.

Limpe o espinafre e lave bem.

Coloque-o em uma panela, molhado com a água que foi lavado, e cozinhe em fogo alto até ficar macio.

Escorra, deixe esfriar, esprema com as mãos e pique.

Em uma tigela, misture bem o espinafre, o ovo picado, o ovo batido, o parmesão e o orégano.

Espalhe essa mistura sobre os bifés e enrole-os.

Amarre os rolinhos com barbante ou prensa com palitos.

Aqueça o óleo e frite-os em fogo baixo, virando-os até ficarem dourados de todos os lados.

Junte a água e cozinhe por 25 minutos ou até ficarem macios. Sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções