Bifinhos de novilho enrolados com legumes e batata doce assada

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

4 bifes do pojadouro ou outro com 150g cada
1 cenoura média
1\2 pimento vermelho
2 cebolas médias
3 dentes de alho
4 c.s de azeite
1 lata pequena de tomate pelado
1,5 dl de vinho branco
4 batatas doces médias
1 raminho de cebolinho
Sal e pimenta q.b.
Palitos ou fio de cozinha

Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor

Vale Zias Grande Escolha tinto 2013

PREPARAÇÃO

Espalme bem os bifes para que fiquem todos com a mesma espessura, depois tempere-os com um pouco de sal e pimenta acabada de moer;
Descasque a cenoura e corte-a em quatro palitos. Limpe o pimento de pevides e peles brancas e corte-o também em quarto tiras;
Coloque em cima de cada bife um palito de cenoura e uma fatia de pimento, enrole e segure com um palito ou até com fio de cozinha;
Descasque a cebolas e três dentes de alho;
Corte a cebola em meias luas e pique os alhos;
Deite para um tacho a cebola, os alhos e o azeite;
Leve ao lume, junte os bifes enrolados e deixe ferver. Adicione o tomate picado com o molho, o vinho, o resto dos alhos com a casca e tempere com pouco sal e pimenta;
Tape e deixe cozinhar em lume brando durante 45 minutos;
Ligue o forno a 180º, lave as batatas doces com a casca e seque-as;
Coloque-as em cima de uma folha de papel de alumínio e tempere com uma pitada de sal;
Embrulhe, feche bem as pontas e leve ao forno durante 45 minutos;
Depois retire as batatas do forno, retire o alumínio, faça um golpe em cada batata e coloque em cima um bife enrolado;
Regue com o molho e sirva polvilhado com cebolinho picado.