



Francesinha



35 min



Média



1 pessoa



3.4

Ingredientes

alho	1 dente
vinho do Porto	1 c. de chá
amido de milho	1 c. de chá
sal	½ c. de chá
cubo de caldo de carne	1 unid.
molho inglês	1 c. de chá
água	100 ml
vinho branco	50 ml
cerveja	100 ml
tomate pelado em cubos	½ unid.
	½ unid.
louro	1 folha

Preparação

Passo 1

Torre as fatias de pão de forma. Corte a salsicha ao meio e no sentido do comprimento.

Passo 2

Tempere o bife com sal e pimenta, coloque a frigideira ao lume com a manteiga e frite o bife de ambos os lados. Reserve.

Passo 3

Monte a francesinha na seguinte ordem: fatia de pão, fiambre, salsicha, bife, fatia de pão e o queijo a cobrir a francesinha. Reserve.

Passo 4

Refogue a cebola picada em azeite, adicione o alho picado, a malagueta e a folha de louro.

Passo 5

Acrescente o tomate, a cerveja, o vinho, a água, o molho inglês e o caldo de carne. Deixe ferver durante 10 minutos. Tempere de sal.

Passo 6

Adicione o amido de milho diluído em água fria e envolva. Por último junte o vinho do Porto e deixe ferver 5 minutos. Retire do lume e triture com a varinha mágica.

Passo 7

pão de forma com côdea	2 fatia
azeite	1 c. de sopa
cebola pequena	1 unid.

Para o molho

azeite	1 c. de sopa
ovo M	1 unid.
manteiga	1 c. de chá
pimenta preta	1 q.b.
sal	½ c. de chá
bife de vitela	1 unid.
salsicha tipo hotdog	1 unid.
fiambre	1 fatia

Verta 3 colheres de sopa de molho por cima da francesinha e leve a gratinar ao forno a 180 °C na função grelha, durante 5 minutos.

Passo 8

Verta o restante molho por cima da francesinha.

Passo 9

Estrele o ovo numa frigideira com o azeite e coloque por cima da francesinha.

