

FRANCESINHA

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

6 fatias de pão de forma ligeiramente torrado
2 bifes fininhos de vaca temperados com sal e pimenta
2 salsichas frescas
2 linguiças
4 fatias de mortadela
10 fatias de queijo flamengo
4 fatias de fiambre
2 cebolas picadas
3 dentes de alho picados
50g de margarina
1 folha de louro
50g de corato de bacon
4 colheres de sopa de polpa de tomate
2 dl de vinho branco
Meio litro de cerveja
2 dl de caldo de carne *
(*cubo de caldo de carne misturado com água)
2 colheres de sopa de sopa instantânea de marisco
0,5 dl de Vinho do Porto
0,5 dl de brandy
Piri-piri q.b.



PREPARAÇÃO

Num tacho, leve ao lume 2/3 da margarina, a cebola, os alhos, o louro e o corato de bacon. Deixe refogar. Depois da cebola douradinha, junte a polpa de tomate e o vinho branco. Logo que esteja a ferver, junte a cerveja e deixe cozinhar em lume brando durante 15 minutos. Entretanto, dissolva a sopa instantânea no caldo de carne. Passado os 15 minutos, junte a sopa instantânea e o caldo de carne ao molho e deixe ferver. Quando começar a ferver, retire o corato de bacon e o louro. Passe de seguida com a varinha mágica. Leve novamente ao lume e junte o brandy e o Vinho do Porto. Tempere com piri-piri a gosto e deixe ferver durante 2 minutos. De seguida apague o lume. Numa frigideira, aqueça a restante margarina e coloque a fritar os bifes e as salsichas. Frite de ambos os lados. Depois de fritas, corte as salsichas e a linguiça em quatro partes. Num prato de ir ao forno, coloque uma fatia de pão torrado no fundo e coloque os ingredientes na seguinte ordem: Um bife, a linguiça, 2 fatias de mortadela, 1 fatia de pão torrado, 1 salsicha, 2 fatias de fiambre, 1 fatia de pão torrado e cubra com 5 fatias de queijo flamengo. Repita o processo para a outra francesinha. Leve ao forno nos 200° durante 5 minutos para gratinar. Depois do queijo derretido, cubra com o molho. Acompanhe com batata frita e cerveja.

Custo: 9.00 € ; Custo por pessoa: 4.50 €

<http://www.saborintenso.com/f16/francesinha-927/>