



Francesinha reinventada



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
"



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Vinagre de
Vinho do Porto

- 8 fatias de pão de forma centeio e chia
- 200g de bife de vaca
- 100g de presunto fatias finas
- 100g de salsicha fresca
- 125g de queijo flamengo
- Qb pimenta de moinho
- 100ml de Vinho do Porto Ruby

Modo de preparação

1

Seque as fatias de presunto no forno ou em frigideira anti-aderente, até estarem crocantes.

2

Espalme as fatias de pão com rolo da massa.

3

Frite os bifes e a salsicha. Reserve a frigideira para fazer o molho. De seguida, pique os bifes e as salsichas, e tempere com pimenta de moinho.

4

Coloque numa fatia de pão o picado das carnes, cubra com a outra fatia e calque para "soldar" as duas. Corte com formato redondo e coloque em tabuleiro de forno.

5

Cubra com o queijo e leve ao forno a gratinar.

6

Aqueça a frigideira, adicione o vinho do Porto e o Gallo Vinagre de Vinho do Porto, deixando reduzir.

7

Sirva com o molho em redor, decorado com o crocante de presunto e acompanhado com salada verde.

Produtos utilizados



Vinho do Porto
Vinagre

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide