



Francesinha



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



Q.b. Gallo Azeite Virgem
Extra Seleção Socalcos do
Norte

- 2 cebolas
- 0,5 dente de alho
- 0,5 folha de louro
- 1 malagueta vermelha
- 1 lata de tomate aos cubos
- 100ml de cerveja
- 25ml de vinho branco
- 1 caldo de carne
- 1 colher de chá de amido de milho
- 1 colher de chá de vinho do porto
- 6 fatias de pão de forma
- 2 fatias de fiambre
- 1 fatia de queijo
- 2 salsichas hot dog
- 1 curgete
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Refogue no Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte a cebola, o alho, a malagueta e a folha de louro. Deixe cozinhar por 2 minutos

2

Junte o amido de milho e um pouco de água fria, misture e adicione o Vinho do Porto. Deixe ferver 5 minutos

3

Retire o molho do lume e triture com a ajuda de uma varinha mágica. Reserve

4

Corte curgete em rodela, coloque num tabuleiro de forno, regue com Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte e alecrim e leve ao forno a 200°C por 12 minutos

5

Corte as salsichas em 4 e o pão em quadrados mais pequenos

6

Faça um camada de pão, por cima dois pedaços de salsicha, meia fatia de queijo e um pouco de molho

7

Coloque por cima mais uma fatia de pão, meia fatia de fiambre, duas fatias de curgete, um pouco de molho e outra fatia de pão

8

Termine com mais um pouco de queijo, regue com o molho e leve ao forno ainda quente por 5 minutos

9

Repita este processo com os restantes ingredientes. Sirva polvilhado com folhas de alecrim

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte

Azeite Virgem Extra

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