Francesinha

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Médio	A dois	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 rodelas, coloque num tabuleiro de forno, regue com Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte e alecrim e leve ao forno a 200ºC 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 cim 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide