

FRANCESINHA À MODA DO PORTO



INGREDIENTES

- 4 FATIAS DE PÃO DE FORMA SEM CÔDEA - ESPECIAL TORRADAS
- 4 FATIAS DE FIAMBRE
- 10 FATIAS DE QUEIJO (NUNCA MENOS)
- 2 OVOS (OPCIONAL)
- 2 LINGUIÇAS
- 2 BIFANAS DE PORCO (FININHAS)
- 1 C. DE SOPA DE MARGARINA
- 1 C. DE SOPA DE FARINHA MAIZENA
- 4 C. DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 7 CL DE LEITE
- 7 CL DE VINHO DO PORTO (EU USEI SANDEMAN-TAWNY PORTO)
- 1 CERVEJA
- 1 CALDO KNORR DE CARNE
- PIRI PIRI (OPCIONAL)
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE

CONFEÇÃO

1. 1 - Numa frigideira coloque o azeite e cozinhe os bifes sem temperos.

2. 2 - Pré-aqueça o forno a 180º e comece a torrar o pão de forma numa torradeira.

3. 3 - Coloque em camadas: 1 fatia de pão, 1 fatia de fiambre, o bife, a linguiça cortada ao meio, 1 fatia de fiambre novamente e por fim coloque novamente uma 1 fatia de pão. Forre tudo com o queijo colocando uma fatia de cada lado e uma por cima como está na imagem.

4. 4 - Leve ao forno até que o queijo derreta.

5. 2 - Coloque a lâmina picadora na taça, adicione a cebola em cubos, os dentes de alho, a cerveja e o caldo knorr e seleccione o programa P1 de cozedura lenta.

6. 3 - Pode neste intervalo ir estrelando os ovos...

7. 3 - Após o programa adicione a margarina, a polpa de tomate, o vinho do porto e o piri-piri e seleccionar novamente o programa P1 de cozedura lenta.

8. 4 - Clique no botão turbo e após 10 seg. veja se está tudo triturado, caso não esteja repita até que esteja transformado em molho.

9. 5 - Adicione a farinha e o leite e programe a velocidade 10 durante 5 min. a 90º.

10. 6 - Verta o molho por cima das francesinhas, coloque o ovo estrelado e os cornichons e sirva de imediato.

12. Bom apetite! :)