

MOLHO DE FRANCESINHA II



CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório ultrablade no copo, a cebola, o alho e o azeite e pique 30seg./Vel.9.

2. Programar para refogar 10 mn./ Temp. 100º/Vel. 3

3. Adicione todos os outros ingredientes à exceção da maizena e da água e programar 20 mn/Temp.100º/Vel.4

4. Quando terminar juntar a maizena e as sopas de de marisco e rabo de boi dissolvidas na água e programar 5mn/Temp.100º/Vel.3

5. Retirar a folha de louro e triturar Vel. 12 /2 mn

6. Verificar os temperos e caso prefira mais picante adicione umas gotas de piri-piri, pode adaptar a consistência a seu gosto, se preferir mais liquido acrescente um pouco de água.

7. Receita inspirada de:
<http://donabimby.blogspot.fr/2011/10/francesinha.html>

INGREDIENTES

- 2 DENTES DE ALHO
- 250 GR. CEBOLA
- 50 GR. AZEITE
- SALSA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 PIRI-PIRIS
- 2 CALDOS KNORR DE GALINHA
- 250 GR. POLPA TOMATE
- 1 COLHER SOPA MOLHO INGLÊS
- 2 CERVEJAS DE 0,25
- 150 GR. VINHO BRANCO
- 50 GR. WHISKY
- 40 GR. DE VINHO DO PORTO
- 20 GR. MAIZENA
- 60GR. DE SOPA DE RABO DE BOI
- 60 GR. DE SOPA DE MARISCO
- 150 GR. ÁGUA