

# MOLHO DE FRANCESINHA



## CONFEÇÃO

1. Com a ultrablade picar a cebola e o alho com toques de turbo. Puxar para baixo com a espátula.

---

2. Regar com azeite ( a cobrir o fundo) e o louro e programar SLOWCOOK P1 130º 5min.

---

3. Juntar os restantes ingredientes, à excepção da maizena dissolvida na água, e repetir o programa.

---

4. Adicionar a água com a maizena e voltar a repetir o programa.

---

5. Retirar o louro, triturar novamente e servir.

---

7. Nota: O molho que sobrar pode ser congelado em caixinhas.

---

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- AZEITE Q.B
- 1 CHÁVENA DE POLPA DE TOMATE
- 2 CALDOS DE GALINHA
- 1 COLHER DE SOPA DE MOLHO INGLÊS
- PIRI PIRI A GOSTO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE MASSA DE PIMENTÃO
- 1 CERVEJA MINI
- 1 POUCO DE WHISKY
- 1 POUCO DE VINHO DO PORTO
- 100ML DE ÁGUA
- 3 COLHERES DE SOPA DE MAIZENA (+- 37G)