

A MINHA FRANCESINHA



INGREDIENTES

- MOLHO
- (QUANTIDADE PARA 5 A 8 PESSOAS)
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 30 A 40 GR DE CORATO DE PORCO (USEI O CORATO DO BACON)
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 C. SOPA DE POLPA TOMATE
- 2 C. SOPA DE KETCHUP
- 2 MALAGUETAS
- 1 KNORR GALINHA
- 1 KNORR MARISCO (OU 2 C. SOPA SOPA DE MARISCO)
- 1 CERVEJA DE 50CL
- 15CL VINHO BRANCO
- 1 C. SOPA DE MOLHO INGLÊS
- 5CL WHISKY
- 5CL BRANDY
- 4 C. SOPA DE FARINHA MAISENA
- 100ML ÁGUA
- NOTA: SE PREFERIR USAR 2 CERVEJAS DE 33CL, USE APENAS 5CL DE VINHO BRANCO.
- FRANCESINHA
- (VOU DAR A QUANTIDADE DE INGREDIENTES POR PESSOA)
- 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA
- 6 FATIAS DE QUEIJO FLAMENGO
- 1 FATIA DE FIAMBRE
- 1 FATIA DE MORTADELA DE AZEITONA
- 1 BIFE PEQUENO
- MEIA SALSICHA FRESCA (OU

CONFEÇÃO

1. MOLHO

2. Picar a cebola e o alho com a lâmina ultrablade, V. 11, 15 segs.

3. Acrescentar o azeite, o corato de porco e a folha de louro. Selecionar o programa Slow Cook P1, 5 min, sem a tampa de vapor.

4. Juntar o vinho, a cerveja, os knorr's, a polpa tomate, o ketchup, o molho inglês e as malaguetas. Selecionar a V. 2, 100°, 15 min, com tampa de vapor.

5. No fim do programa retirar a folha de louro e ralar o molho na V. 11, 1 min.

6. Adicionar o whisky e o brandy e selecionar a V. 2, 125°, 10 min e sem tampa a vapor (este passo serve para evaporar o álcool).

7. Por fim, numa taça misturar a maisena e a água e juntar ao molho e selecionar a V. 2, 100°, 6 min.

9. FRANCESINHA

10. Grelhar as salsichas e as linguças e retirar. De seguida, sem lavar o grelhador, grelhar o bife (vai ficar com um sabor maravilhoso).

12. Montagem:

13. Colocar 1 fatia de pão de forma, 1 fatia de queijo, 1 de fiambre, o bife, a salsicha e linguça, a mortadela, outra de queijo e outra de pão de forma.

14. Levar ao forno a dourar 5 min. Por fim colocar 4 fatias de queijo por cima do pão e regar com o molho.

OUTRA A GOSTO)

- MEIA LINGUIÇA

15. Servir de imediato.

16. Se sobrar molho, pode congelar.
