

FRANCESINHA NA CC - 4 PESSOAS



INGREDIENTES

- PARA O MOLHO
- 1 LATA DE 8 SALSICHAS
- 1 LATA DE TOMATE PELADO
- 33CL DE CERVEJA
- 33CL VINHO BRANCO
- 15CL DE WHISKY
- 15CL DE AGUA
- 15CL DE POLPA DE TOMATE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1C. SOBREMESA DE AÇUCAR
- 2 CEBOLAS MEDIAS
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B
- SAL Q.B
- PIRI PIRI Q.B
- PARA A SANDWICH
- 8 FATIAS DE PÃO DE FORMA
- 4 BIFES DE VACA FINOS
- 4 SALSICHAS TIPO HOT DOG
- 150GR DE FIAMBRE
- 150GR DE PAIO
- 400GR DE QUEIJO
- 4 OVOS

CONFEÇÃO

1. Corte as cebolas, e as salsichas em rodelas, pique o alho e desfaça um pouco o tomate pelado.

2. Coloque as cebolas, as salsichas, o alho e o tomate na taça, com a pá misturadora, programa P1 Slow Cook. (5 min, 130°C)

3. Coloque os restantes ingredientes na taça, e programe 8 min, 130°C (objetivo é que comece a ferver).

4. Após ferver, retirar a folha de louro, e colocar a pá Ultra Blade passar 2 min Vel. 12.

5. Retirar a Pá, temperar a gosto com sal, piri piri e a colher de açúcar, e deixar 20 min a 130°C sem a tampa de vapor (o objetivo é evaporar o álcool e apurar o molho).

6. Enquanto a CC faz o molho, frite os ingredientes para a sandwich.

7. Monte a sandwich e leve ao forno ou micro ondas para derreter o queijo.

8. Cubra com o molho.

9. BOM APETITE!!!!
