



RECEITA DA FRANCESINHA

Ingredientes:

Recheio da Francesinha:

2 fatias de pão de forma ligeiramente torrado (deve evitar-se pão industrial e preferir-se o de padaria)
fiambre q.b.,
queijo q.b.,
salsichas grelhadas ou hamburger q.b.,
linguiça grelhada q.b.,
carne assada ou bife q.b.,

Molho de cobertura (Molho de Francesinha):

1 cerveja,
1 caldo de carne,
2 folhas de louro,
1 colher de (sopa) de margarina,
1 cálice de Brandy ou Porto,
1 colher de (sopa) de farinha maizena,
2 colheres de (sopa) de polpa de tomate,
1 tomate fresco, pelado e limpo de sementes
1/2 copo (+- 1dl) de leite,
piri-piri q.b.,

Dissolver bem a maizena com o leite juntar os restantes ingredientes e com a varinha mágica triturar, levar ao lume até ferver e engrossar um pouco mexendo para não pegar.

Confeção:

Fazer uma sande com os ingredientes e cobrir com queijo, colocar no centro de um prato e regar com o molho. Levar ao forno a gratinar.