

Francesinhas

Prato típico da Cidade do Porto

Ingredientes para o molho

6 fatias de pão de forma
8 fatias de queijo
2 bifes de vaca pequenos
2 salsichas frescas
2 linguiças
2 fatias de fiambre
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.

Para o molho;

1 cebola
4 dl de cerveja
3 colheres (sopa) de polpa de tomate
0.50 dl de brandy
0.50 dl de Vinho do Porto
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de farinha maisena
1 cubo de caldo de carne
1 folha de louro
Leite q.b.
Sal e picante q.b.



PREPARAÇÃO

Para começar esta receita, prepare o molho: descasque a cebola, pique-a grosseiramente, deite para um tacho, junte a margarina e o louro, leve ao lume e deixe cozinhar até ficar douradinho. Adicione a polpa de tomate, o caldo de carne e a cerveja e deixe ferver. Dissolva a farinha maisena num pouco de leite e junte ao tacho, em fio e mexendo sempre. Rectifique o sal, tempere com picante, mexa, junte o brandy e o Vinho do Porto e deixe ferver. Passe pelo passador de rede e leve de novo ao lume brando para aquecer.

Corte as salsichas ao meio, depois novamente ao meio no sentido do comprimento e tempere-as com sal e pimenta. Corte também as linguiças da mesma maneira. Tempere igualmente os bifes com sal e pimenta. Grelhe os bifes, as salsichas e a linguiça a gosto.

Torre ligeiramente as fatias de pão e distribua duas fatias por dois pratos. Cubra com uma fatia de fiambre, junte depois o bife e coloque outra fatia de pão. Adicione então a salsicha e a linguiça, cubra com uma fatia de queijo e o restante pão. Junte então três fatias de queijo por cima de cada conjunto, leve ao forno a 200°C até derreter, retire e sirva quentes regadas com o molho.

Nota do Chefe - pode servir com um ovo estrelado por cima.