

# 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.