



Francesinha réinventée



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Éconómico



Com quem?
En família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml (2 c) Gallo Vinaigre de
vin de Porto

- pain de chia de blé entier, 8 tranches
- 200g bœuf
- 100g fines tranches de prosciutto
- 100g saucisse fraîche
- 125g queijo flamengo (fromage de type Edam portugais)
- poivre moulu, au goût
- 100ml vin de porto ruby

Modo de preparação

1

Passer les tranches de prosciutto au four ou dans une poêle à frire antiadhésive jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes.

2

Aplatir les tranches de pain avec un rouleau à pâtisserie.

3

Faire frire le bœuf et la saucisse. Mettre de côté la poêle pour la sauce. Ensuite, hacher le bœuf et la saucisse et les assaisonner avec du poivre moulu.

4

Poser la viande hachée sur une tranche de pain, la recouvrir d'une autre tranche et presser les deux tranches ensemble. Les découper en forme ronde et les placer dans un moule à pâtisserie. Recouvrir de fromage et faire griller au four.

5

Faire chauffer la poêle, ajouter le vin de Porto et le vinaigre de vin de Porto, et laisser réduire.

6

Servir les tranches avec la sauce autour et décorées de prosciutto croustillant et de salade verte.

Produtos utilizados



Vinaigre de vin de Porto
Vinaigres Sélectionnés



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide