



Francesinha









Com quem? A dois

2+ № de pessoas 2 pessoas

Ingredientes



Q.b. Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte

- 2 cebolas
- · 0.5 dente de alho
- 0,5 folha de louro
- · 1 malagueta vermelha
- 1 lata de tomate aos cubos
- 100ml de cerveja
- · 25ml de vinho branco
- 1 caldo de carne
- 1 colher de chá de amido de milho
- 1 colher de chá de vinho do porto
- · 6 fatias de pão de forma
- 2 fatias de fiambre
- · 1 fatia de queijo
- 2 salsichas hot dog
- 1 curgete
- · Q.b. de alecrim
- · O.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

Refogue no Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do 1 Norte a cebola, o alho, a malagueta e a folha de louro. Deixe cozinhar por 2 minutos Junte o amido de milho e um pouco de água fria, misture e 2

- adicione o Vinho do Porto. Deixe ferver 5 minutos
- Retire o molho do lume e triture com a ajuda de uma varinha 3 mágica. Reserve
- Corte curgete em rodelas, coloque num tabuleiro de forno, 4 regue com Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte e alecrim e leve ao forno a 200ºC por 12 minutos
- Corte as salsichas em 4 e o pão em quadrados mais pequenos 5
- Faça um camada de pão, por cima dois pedaços de salsicha, 6 meia fatia de queijo e um pouco de molho
- Coloque por cim mais uma fatia de pão, meia fatia de 7 fiambre, duas fatias de curgete, um pouco de molho e outra fatia de pão
- Termine com mais um pouco de queijo, regue com o molho e 8 leve ao forno ainda quente por 5 minutos

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte
Azeite Virgem Extra

Veja também

S Carne ② Rápido ™ Fácil
Pizza de presunto com rúcula
S Carne ⊙ Médio • Fácil
Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate
S Carne ② Médio ← Fácil
Espetadas de frango com molho de amendoim
© Carne ⊙ Demorado ← Fácil
Perna de cabrito em crosta de ervas
© Carne ⊙ Demorado ← Fácil
Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em
www.galloportugal.com