



Cozinhar



Pratos Principais

Pratos de Carne

Receita de Francesinha

🕒 50 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

azeite q.b.
1 cebola às rodelas
2 dentes de alho
1 folha de louro
1 fatia de fiambre
1 lata de tomate aos cubos
1/2 l de cerveja
1/2 l de vinho branco
1/2 l de água
1 cubo de caldo de carne MAGGI
sal q.b.
molho inglês q.b.
1 c. de sobremesa de amido de milho
1 /4 copo de leite
4 bifes do lombo
4 salsichas frescas
4 linguiças
8 fatias de pão de forma sem cõeada
16 fatias de queijo
8 fatias de fiambre
PARA O MOLHO:
PARA A FRANCESINHA:

Informação nutricional

Energia	1972,1 kcal	99%*
Proteínas	133,9 g	268%*
Lípidos	135,0 g	193%*
Hidratos de Carbono	26,0 g	10%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 No azeite saltear a cebola. Assim que tiver translúcida, acrescentar o alho.
- 2 Deixar refogar um bocadinho, acrescentar a folha de louro, o fiambre e o tomate.
- 3 Envolver bem e deitar a cerveja, o vinho e a água.
- 4 Temperar com o caldo Maggi, sal e molho inglês e deixar ferver, em lume brando, cerca de meia hora.
- 5 Retirar a folha de louro e passar pela varinha mágica até ficar muito fino.
- 6 Dissolver o amido de milho no leite e acrescentar ao molho, mexendo e deixando cozer um bocadinho.
- 7 Aquecer o forno a 180°.
- 8 Entretanto grelhar os bifes, previamente temperados de sal e pimenta, as salsichas e as linguiças, partidas

ao meio, longitudinalmente.

- 9** Num tabuleiro de forno, colocar 4 fatias de pão de forma, e por cima o bife, os enchidos e o fiambre. Tapar com outra fatia de pão de forma. Cobrir com 4 fatias de queijo. Repetir a operação até esgotar os ingredientes. Levar o tabuleiro ao forno até o queijo estar derretido.
- 10** Tirar do forno, colocar cada francesinha num prato e deitar o molho, a ferver, por cima.