



Francesinha neu erfunden



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medium



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml (2 c) Gallo
Portweinessig

- chia-Vollkornbrot, 8 scheiben
- 200g rindfleisch
- 100g dünne scheinchen (Prosciutto)
- 100g frische wurst
- 125g queijo flamengo (portugiesischer edamer)
- pfeffer, gemahlen, nach bedarf
- 100ml ruby portwein

Modo de preparação

1

Die Prosciutto-Scheiben in einem Ofen oder in einer Antihft-Bratpfanne trocknen, bis sie knusprig werden.

2

Die Brotscheiben mit einem Nudelholz flach rollen.

3

Das Rindfleisch und die Wurst anbraten. Die Pfanne für die Soße beiseitestellen. Anschließend das Rindfleisch und die Wurst in Stücke schneiden und mit gemahlenem Pfeffer würzen.

4

Das in Stücke geschnittene Fleisch auf eine Scheibe Brot geben, mit einer weiteren Scheibe bedecken und beide Scheiben zusammendrücken. Zu einer runden Form schneiden und auf ein Backblech legen. Mit Käse bedecken und im Ofen grillen.

5

Die Pfanne erhitzen, den Portwein und den Portweinessig hinzugeben und einkochen lassen.

6

Am besten mit der Soße rundherum servieren und mit knusprigem Prosciutto und grünem Salat dekorieren.

Produtos utilizados



Portweinessig

Ausgewählte Essigsorten



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide