

Molho Francesinha à minha maneira

Sugerido por: Paulo Monteiro



Ingredientes:

- 1 garrafa de cerveja
- 1 garrafa de água (a mesma da cerveja)
- 1/2 garrafa de vinho tinto
- 1 caldo de carne
- 3 colh. sopa de polpa tomate
- 1 colh. sopa de mostarda
- 3 colh. sopa de molho inglês
- 3 colh. sopa de piri-piri
- 1 colh. sopa de farinha maizena
- 2 colh. sopa de natas

Preparação:

- Numa panela colocar a cerveja, a água, o vinho, o caldo de carne e a mostarda.
- Mexer bem e deixar ferver.
- Juntar a polpa de tomate, o molho inglês e o piri-piri.
- Mexer e cozinhar durante 10min.
- Dissolver a farinha num pouco de água e adicioná-la.
- Juntar também as natas.
- Mexer, cozinhar durante 5min. e desligar.
- Acompanha uma boa francesinha, cachorro especial ou aquilo que a sua imaginação e gosto quiserem.