

« Francesinha dil Chef »

« Francisinha dil Chef» è ina tratga cun fitg blera substanza. La sosa che Cesar Costa serve, pon ins preparar avant e conservar en frestgera. Stgaurar avant che servir.



Preparaziun sosa:

Brassar giu lev la tschagula manizzata.

Metter tiers il puré da tomata, il Brandy, la biera, il vin da Porto, il quader da buglion e la maizena e fegl d'arbaja Stgaurar e laschar buglir tut ensemen durant 10 minutas sin flomma leva. Allontanar l'arbaja.

Raffinar cun 1 tschadun pischada, cundir cun sal e paiver e cumplettar cun «Sambal Olek». Sbatter la sosa cun mixer a batgetta per evitar gnocs.

Preparaziun «Francesinha»:

Tostar las 3 talgias da paun da toast.

Brassar la talgia da chorn e lura far rasadas sin in tagliar.

1. Paun
2. Schambun cotg
3. Salami
4. Paun
5. La talgia da bov
6. La liongia viennaisa taglià en sdrimas finas
7. Paun

A la fin cuvrir il toast cun las talgias da chaschiel Raclette e metter en furn durant 5 minutas.

Brassar in ov en piaun.

Prender ora il tagliar dal furn e derscher la sosa deliziusa sur il toast giu.

A la fin tschentant ins l'ov sin il toast e la « Francesinha dil Chef» è pronta per servir.

Tiers datti ina purziun «pommes frites».

Bun appetit!

Ingredientias

Per 1 persuna:

- 1 talgia chorn bov
- 1 liongia viennaisa
- 3 taglias paun da toast
- 2 talgias schambun cotg
- 2 talgias salami picant
- 8 talgias finas raclette
- 1 ov en piaun

Sosa

- 1 tschagula manizzata
- 3 tschaduns puré da tomata
- ½ l Brandy
- ½ l biera
- ½ l vin da Porto
- ½ tschadun «Sambal Olek»
- 1 quader buglion
- 1 tschadun grond paintg
- 1 tschadun maizena
- Sal e paiver
- 1 fegl d'arbaja

