



# 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 schein
- 200g rindfleisch
- 100g dünne schein rohschinken (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](http://www.galloportugal.com)*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*