



MOLHO DE FRANCESINHA

2 cebolas médias, picadas

2 dentes de alho, picados

2 folhas de louro

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 lata de cerveja preta (cerca de 330ml)

1 caneca caldo de carne

2 colheres de sopa de polpa de tomate

1 colher de sopa de molho inglês

1 colher de sopa de pimenta em pó (opcional, para quem gosta mais picante)

Sal e pimenta preta a gosto

Modo de preparação:

Ora cá vamos 🍳👨🍳

Numa panela grande, derreter a manteiga em fogo médio.

Adicionar as cebolas picadas e o alho à panela e refogar até que estejam macios e levemente dourados.

Polvilhar a farinha de trigo sobre a mistura de cebola e alho, mexer bem para incorporar.

Despejar lentamente a cerveja preta na panela, e ir mexendo constantemente para evitar a formação de grumos.

Adicionar o caldo de carne, a polpa de tomate, o molho inglês, as folhas de louro e a pimenta em pó

Deixar o molho ferver, depois reduzir o fogo e deixar cozinhar em fogo baixo por cerca de 20-30 minutos, e ir mexendo ocasionalmente, até que o molho esteja espesso e com sabor

Temperar com sal e pimenta a gosto

Retirar as folhas de louro antes de servir

Creditos: Pedro Macieira