

## Francesinha sem glúten



### Ingredientes para o molho

2 dentes de alho  
250 g. Cebola  
50 g. Azeite  
Salsa  
1 folha de louro  
piri-piri q.b.  
2 caldos knorr de galinha  
250 g. polpa tomate  
1 colher sopa molho inglês sem glúten  
0.33 cerveja sem glúten  
150 g. vinho branco  
50 g. aguardente  
30 g. Maizena  
100 g. Água

### Preparação do molho

Coloque no copo, a cebola, o alho e o azeite e pique 6 seg./Vel.3 ½

Programe para refogar 7 mn./ Temp. 100º/Vel. 1

Adicione todos os outros ingredientes à exceção da maizena e da água e programe 20 mn/Temp.100º/Vel.1

Quando terminar junte a maizena dissolvida em água e programe 5mn/Temp.100º/Vel.1

Retire a folha de louro e triture Vel.5-7-9 /1 mn

### Ingredientes para as francesinhas

12 fatias pão forma sem glúten  
8 salsichas sem glúten

8 fatias paio sem glúten  
8 bifos finos( frango ou vitela)  
8 fatias queijo

### Preparação

Grelhar os bifos e as salsichas  
Fazer a montagem das francesinhas finalizar com queijo.  
Levar ao forno para derreter o queijo.  
Colocar uma porção do molho bem quente por cima.