

Il Portogallo è una nazione ricca di tradizioni e di cultura. La seconda città più famosa da visitare è sicuramente **Porto**, una piccola città che si estende sulle rive nordiche del fiume Duero. Se vi trovate in questa tipica cittadina non potete non assaggiare la francesinha, un **caratteristico panino ripieno di numerosi ingredienti**. Talmente farcito da essere costretti a mangiarlo con forchetta e coltello. La storia di questo piatto risale alla metà del Novecento, quando un signore di Porto, dopo aver soggiornato per molto tempo in Francia, decise di onorare e omaggiare le donne francesi con questo sandwich.

### Ingredienti:

6 fette di pane in cassetta tostate, 2 fettine di vitella  
2 salsicce di maiale, 4 fette di mortadella,  
10 fette di Emmental, 4 fette di prosciutto cotto, 2 cipolle  
3 aglio, 50 gr di burro, 1 foglia di alloro,  
50 gr di pancetta, 4 cucchiaini di passata di pomodoro  
200 ml di vino bianco, 500 ml di birra,  
200 ml di brodo di carne, 1 bicchiere di vino di Porto,  
1 bicchiere di brandy, olio piccante q.b.

### Preparazione:



**1)** Come prima cosa fate sciogliere i 2/3 del burro in una pentola antiaderente, aggiungendo le cipolle e gli aglio tritati, la foglia di alloro e la pancetta. Fate ben rosolare il tutto e accorpate la passata di pomodoro.



**2)** Dopo che gli ingredienti si saranno insaporiti, aggiungete il **vino bianco** e la birra e fate cuocere per un quarto d'ora. Trascorso il tempo necessario aggiungete il **brodo di carne** e fate arrivare il sugo in ebollizione.



**3)** Successivamente togliete dalla pentola la pancetta e la foglia di alloro. Con l'aiuto di un mixer tritate il tutto, in modo che non si notino più i pezzetti di cipolla e di aglio. Successivamente unite il brandy, il **vino di Porto** e l'olio piccante, continuando a mescolare mentre il sugo bolle. Spegnete il fuoco dopo cinque minuti.



**7)** In una padella fate sciogliere il rimanente della margarina e mettete a friggere le **fettine** di vitella e le salsicce.

Una volta pronte tagliate le salsicce in quattro parti.



**8)** Cominciate quindi a comporre il **panino**. In una teglia da forno adagiate una fetta di pane in cassetta e mettete sopra una fettina di vitello, quattro pezzi di salsiccia e due **fette di mortadella**. Ricoprite quindi con un'altra fetta di pane.



Continuate a creare il vostro panino con altri quattro pezzi di salsiccia, due fettine di **prosciutto cotto** e infine un'altra fetta di pane per chiudere il **sandwich**. Con cinque fettine di formaggio ricoprite l'intero panino in ogni angolo. Fate lo stesso processo per creare un'altra francesinha. In un forno già preriscaldato infornate i vostri panini e fateli gratinare a 200 gradi per cinque minuti.



### Consiglio da non dimenticare mai:

Una volta pronti versate su ogni panino tre mestoli di sugo, facendolo colare per bene sul pane. A questo punto la vostra **francesinha di Porto** è pronta.

Accompagnatela con patate fritte e una buona birra fresca

Buon appetito!