› A francesinha "KT Quero" em Genebra

As famosas francesinhas são já um ponto de referência gastronómica na Suíça

O local "KT Quero" em Genebra é já um ponto de referência dada a qualidade das suas francesinhas e das suas bifanas. O José e a Margarida Marques chegaram à Suíça no mês de Outubro de 2005 e passados poucos meses eram já proprietários do local a que deram o nome K T Quero, na rua de Berne em Genebra.

O José Marques trabalhou num local que foi considerado um dos mais importantes na confecção das francesinhas na região do Porto, estamos a falar do Café Mucaba, em Vila Nova de Gaia, que entretanto fechou as suas portas. O segredo das francesinhas está no molho. O verdadeiro molho da francesinha tem que ter um sabor picante e ao mesmo tempo um paladar a agro-doce, cujos ingredientes entra um pouco de Vinho do Porto, Whisky, cerveja entre outros. A francesinha é uma especialidade que tem origem na cidade do Porto e era o Snack da meia-noite, depois da sessão do cinema, em que alguns locais se prezavam a fazer aquela que eles diziam ser a melhor francesinha. Tem ainda como ingredientes a salsicha fresca, fiambre, no meio de duas fatias de pão de torrada, cobertas com fatias de queijo, que depois vão a derreter.

Uma das teorias sobre a origem da francesinha remonta aos tempos das invasões francesas: Os soldados franceses costumavam comer umas sandes com pão de forma e onde colocavam toda a espécie de carnes e muito queijo. Mas faltava uma coisa importantíssima que os portuenses imediatamente passaram a colocar nas ditas sandes – o molho.

No entanto, actualmente parece haver alguma unanimidade em dar os créditos da sua criação a Daniel David Silva, então empregado do Restaurante A Regaleira na década de 1950. Tendo trabalhado em França, Daniel Silva criou a francesinha com base na tosta francesa, ou croque-monsieur, e daí o nome.

Depois do caldo verde, das tripas, da broa e do bacalhau à Gomes de Sá, eis então que nasce a única receita gastronómica original portuense do século XX. A Francesinha.

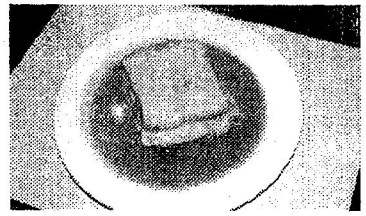
O José e a Margarida Marques, como os seus dois filhos, têm todo o gosto em receber no seu local quem desejar comer a verdadeira Francesinha da cidade do Porto.

Ingredientes:

Molho:
• 1 cerveja; • 1 caldo de carne; • 2 folhas de louro; • 1 colher de sopa de margarina; • 1 cálice de brandy ou vinho do porto; • 1 colher de sopa de farinha maizena; • 2 colheres de sopa de polpa de tomate; 1 dl de leite

Francesinha:
• 2 fatias de pão de forma; • fiambre qb, • queijo qb; • salsichas qb; • linguiça qb; • carne assada ou bife qb; • piripiri qb

Preparação:

Molho:
Dissolver bem a maizena com o leite e juntar os restantes ingredientes. Com a varinha mágica triturar, levar ao lume até ferver e engrossar um pouco mexendo para não pegar no fundo.

Francesinha:
Fazer uma sandes com os ingredientes e cobrir com queijo. Colocar no centro de um prato e regar com o molho. Levar ao forno a gratinar.