



Ricetta con Gran Carré Dailybread

Croque monsieur

Ingredienti

- 8 fette di Gran Carré DailyBread
- 120 g di prosciutto cotto
- 120 g di formaggio grattugiato tipo groviera
- 150 ml di latte
- 15 g di farina
- 15 g di burro
- noce moscata
- sale

Preparazione

Il Croque monsieur è un piatto classico francese servito solitamente nei bistrot.

Facile e veloce da preparare, si accompagna benissimo con una fresca insalata verde.

Inizia con la preparazione della besciamella: sciogli in un pentolino il burro, versa la farina e mescola per 2 o 3 minuti, versa quindi il latte poco alla volta, e cuoci a fuoco dolce continuando a mescolare per evitare che si creino grumi. Spegni il fuoco quando la salsa è addensata, aggiungi il sale e la noce moscata e lascia raffreddare il composto.

Posiziona 4 fette di Gran Carré DailyBread su una teglia ricoperta da carta forno. Spalma le fette con un cucchiaio abbondante di besciamella, aggiungi poi una fetta di prosciutto cotto. Cospargi il formaggio grattugiato sulle fette di prosciutto, tenendone un po' da parte. Ricopri con le altre 4 fette di pane, spalma la rimanente besciamella e distribuisci il formaggio tenuto da parte. Metti la teglia in forno (preriscaldato a 200°C) per 4-5 minuti o fino a quando i Toast saranno ben dorati. Servili subito belli caldi e filanti.