

ANTIPASTI E SNACK

# Toast al formaggio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **toast al formaggio** è una preparazione che richiede una accurata costruzione, strato su strato, con ingredienti di prima qualità, in questo caso verdure e formaggi. Il toast al formaggio va consumato appena fatto, ancora filante! Una ricetta semplice che richiede davvero poca esperienza in cucina, ciò che serve in realtà è avere tanta fame! Ecco la nostra versione molto gustosa, provatela e divertitevi a creare nuove alternative! Se volete poi proprio osare, ma restano sul tema, perché non provate i [croque madame](#)? Irresistibili!

## INGREDIENTI

PANE BIANCO IN CASSETTA 8 fette

BRIE 150 gr

EDAMER a fette - 100 gr

POMODORI rosso - 1

CIPOLLE bianche - 2

BURRO fuso - 2 cucchiari da tè

MAIONESE 2 cucchiari da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete fare un bel toast al formaggio, prendete le cipolle, tagliatele finemente, riunitele in una ciotola con un filo d'olio extravergine d'oliva ed un pizzico di sale e mettetele a cuocere per 5 minuti nel microonde alla massima potenza.

Se non avete il microonde procedete con la cottura in padella lasciandole stufare per circa 30 minuti aggiungendo via via poca acqua se necessario.



**2** A questo punto, trasferite le cipolle in padella e lasciatele rosolare per qualche minuto in modo tale da renderle più croccanti; mettetele da parte.

Lavate il pomodoro e affettatelo finemente e mettetelo da parte.



- 3 Prendete una ciotola ed amalgamate due cucchiaini di burro con due cucchiaini di maionese.



- 4 Spalmate il composto sopra le fette di pancarrè. I lati del pancarrè spalmati di burro e maionese saranno la parte esterna del toast.



- 5 Farcite il toast con una fetta di brie, una di edammer, le fette di pomodoro, la cipolla, un'altra fetta di edammer e di brie.

Schiacciate bene il toast.







- 6** A questo punto, mettete in padella i toast facendoli rosolare da tutti e due i lati pressandoli un po' con la paletta.



- 7** Lasciate cuocere i toast fino a che non vedete che il formaggio non si sia sciolto completamente.

Servite il toast al formaggio ben caldo con il formaggio filante.



## CONSIGLIO

**Li posso fare anche al forno?**

Certo, preparali tutti e mettili sulla placca rivestita da carta forno, verranno ottimi.

**Potrei aggiungere delle fette di speck?**

Certo, tutto quello che metti lo troverai!