

ANTIPASTI E SNACK

# Croque monsieur

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

PANE 8 fette  
PROSCIUTTO COTTO 150 gr  
EDAMER 200 gr  
LATTE INTERO 500 gr  
BURRO 40 gr  
FARINA 40 gr  
SALE  
PEPE BIANCO  
NOCE MOSCATA MACINATA 1 cucchiaio  
da tè

Il croque monsieur come avrete immaginato, è uno sfiziosissimo piatto francese, estremamente goloso e semplice! Diffusissimo nei locali francesi, è possibile mangiare il croque monsieur a tutte le ore e ne esistono molte varianti: questa che vi proponiamo è una delle più elaborate e saporite! Sapete che c'è anche la versione al femminile? Dovete assolutamente provare anche il croque [madame!](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Prendete il pane e affettatelo per ricavare le fette di pane necessarie.



- 2 Mettete le fette di pane in una teglia ricoperta da carta forno e aggiungete sopra di esse le fette di edammer.



- 3 In metà delle fette di pane mettete il prosciutto cotto e mettete in forno a 180-200°C fino a che il formaggio non si è sciolto e il pane non si sia abbrustolito.



- 4 Ora chiudete a panino con le fette di pane senza il prosciutto cotto facendo attenzione a non bruciarsi.



- 5 A questo punto ricoprite il sopra del panino con la besciamella precedentemente preparata, spolverate con l'edammer grattugiato e rimettete in forno fino a che non si sia gratinato. Se desiderate una crosticina più pronunciata, a fine cottura mettete programmate il forno a grill e lasciate cuocere per pochi secondi.





6 Servite il croque monsieur ben caldo.



