

Croque monsieur

Categoria: Sapori dal Mondo - Francia



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
3-5 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: + eventuali 20 minuti per la preparazione della besciamella

Il Croque monsieur è una preparazione tipica francese consistente in un sandwich (o toast) contenente prosciutto cotto e formaggio groviera grattugiato (stile julienne), che viene gratinato e servito caldo. Il croque monsieur può anche essere preparato con del pane raffermo, che viene spesso intinto nell'uovo sbattuto prima di essere cotto; del croque monsieur, esistono una miriade di varianti e noi ve ne proponiamo una semplice ma molto gustosa.



Ingredienti

» Groviera
grattugiato 200 gr



» Prosciutto
cotto 4 fette (circa 60 gr)



» Pane
pancarrè 8 fette



» Besciamella
350 gr circa



Preparazione



Per ottenere dei **Croque monsieur**, per prima cosa preparate la besciamella secondo la nostra ricetta ([clicca qui](#)) e grattugiate il groviera (tipo julienne).

Adagiate 4 fette di pancarrè su di un piano e spalmate un cucchiaino di besciamella su ognuna di esse (1); adagiate poi sopra la besciamella, una fetta di prosciutto cotto (2) che ricoprirete con del groviera grattugiato (3).



Coprite ogni fetta con l'altro pancarrè (4), che spalmerete con un cucchiaino di besciamella (5) e ricoprirete con del groviera grattugiato (6); ponete i 4 sandwich così ottenuti sotto al grill del forno per circa 3-4 minuti, fino allo sciogliersi e al dorarsi del formaggio.

Servite i croque monsieur immediatamente.

Consiglio

Volendo, potete evitare di preparare la besciamella e spennellare invece il pane con del latte, cospargerlo di fiocchetti di burro e procedere come nella preparazione sopra descritta.

Curiosità

L'origine della parola Croque Monsieur sembra essere sconosciuta; di questo sandwich francese, si sa che fu preparato per la prima volta in un caffè di Parigi nel 1910. Successivamente Marcel Proust ne fece menzione nel romanzo "All'ombra delle fanciulle in fiore", pubblicato nel 1919.

Consigli per gli acquisti



Forno pizza elettrico con tostapane, 90 cm, ribassato, inox. Classe energetica A. Multifunzione 10 funzioni (termoventilato). Funzione pizza, interno porta tuttovetro. Tostapane inox con cassetto raccogli briciole estraibile. Orologio digitale a display con programmatore elettronico di accensione / spegnimento automatico forno e impostazione durata cottura tostapane 0-10 min. Sistema di raffreddamento tangenziale. Sistema automatico di spegnimento alla apertura della porta. Porta smontabile con triplo vetro (interno termoriflettente). Vetro interno smontabile per la pulizia. Grill, girarrosto, pannelli autopulenti catalitici di serie. In dotazione: pietra refrattaria rettangolare, paletta, coperchio smaltato.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)