
Le croque monsieur

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Questa versione è davvero semplice da cucinare, veloce e alla portata anche del principiante, poi ognuno può mettere il suo tocco cambiando il salume o il formaggio, oppure trasformarle in croque madame aggiungendo supra l'uovo fritto. Dal blog [La piccola casa](#)

Questa semplice ma buonissima ricetta me l'ha chiesta espressamente ieri la Fra, le croque monsieur è uno dei piatti che mangia sempre volentieri, così, visto che avevo tutti gli ingredienti in casa, le ho detto ok, inoltre è un piatto che si prepara, compresa la cottura, in meno di mezz'ora. Le croque monsieur sono un tipico tramezzino francese saporito e gustosissimo, un vero comfort food. La leggenda dice che l'inventore del piatto fosse tal Michel Lunarca, proprietario di un bistrot a Parigi, i suoi concorrenti a inizio del secolo avevano messo in giro la voce che fosse cannibale... Lui ne ha approfittato, ha preso una baguette, l'ha tagliata a fette che ha imburrato, imbottito di formaggio e burro, quindi le ha fritte in padella. Le fece assaggiare a un suo cliente che gli chiese che carne che avesse usato e lui ripose: «Carne di monsieur, naturalmente». Tutti si misero a ridere e incominciarono ad ordinare quello che che sarebbe diventato un piatto famosissimo. La versione che presento oggi è davvero semplice da cucinare, veloce e alla portata anche del principiante, poi ognuno può mettere il suo tocco cambiando il salume o il formaggio, oppure trasformarle in croque madame aggiungendo supra l'uovo fritto. Ecco la semplice ricetta per prepararle: **Ingredienti per due persone** 8 fette di pan carré 4 fette di prosciutto cotto (io uso quello di Praga) besciamella emmenthaler grattugiato grana padano grattugiato Su una leccarda stendere un foglio di carta da forno quindi quattro fette di pan carré, spalmare sopra ognuna un po' di besciamella, quindi coprirle ognuna con una generosa dose di emmenthaler e grana grattugiato. Sistemare sopra ognuno una fetta di prosciutto ripiegandolo in modo che non debordi. Sistemare sopra un'altra fetta di pan carré, spalmarci sopra la besciamella e coprire con altro formaggio grattugiato. Cuocere in forno caldo ventilato per circa dieci minuti, quindi passare al grill sino a quando il formaggio non sarà bello bruciacchiato. Buon appetito e buon weekend a tutte e tutti. Dal blog [La piccola casa](#)