
Croque monsieur

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Il croque monsieur è una ricetta tradizionale della cucina francese, un toast elaborato e gustoso

Il croque monsieur è una ricetta tradizionale della cucina francese, un toast elaborato e gustoso, preparato con la salsa Mornay, una besciamella più ricca che prevede l'aggiunta di panna e uova. **Ingredienti per 6 persone** *Per la salsa Mornay* 500 g di latte 45 g di burro 30 g di farina 30 g panna da cucina 2 tuorli d'uovo 150 g Emmental o gruviera a pezzetti 50 g di parmigiano grattugiato sale q. b. pepe q. b. noce moscata q. b. *Per la composizione* 12 fette di pane in cassetta morbido 12 fette di emmental o groviera 6 fette di prosciutto cotto senape q. b. *Per la guarnizione* 100 g emmental o gruviera a scaglie 50 g di parmigiano grattugiato **Tempo di preparazione** Un'ora Preparare la salsa Mornay. Sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e cuocere per un paio di minuti a fuoco basso. Versare il latte caldo, portare a ebollizione e cuocere per 2 minuti mescolando velocemente. Togliere dal fuoco e unire la panna, i tuorli e i formaggi. Condire con sale, pepe e noce moscata. Tostare leggermente al forno per qualche minuto le fette di pane in cassetta. Quindi spalmare della salsa Mornay su le fette di pane tostato, nel numero di 6, disponendole poi su una teglia con carta da forno. Aggiungere il formaggio a fette, spalmare un cucchiaino di senape, aggiungere il prosciutto. Aggiungere uno strato di salsa Mornay e coprire con un'altra fetta di pane. Infine coprire il tutto con altra salsa e i formaggi a scaglie e il parmigiano grattugiato. Posizionare la teglia al centro del forno preriscaldato a 230° e cuocere i croque monsieur per circa 10 minuti, terminando poi la cottura, se necessario, sotto il grill per circa 5 minuti.